ZANUSSI

User Manual

Informacje dla użytkownika

Built-in Oven

Piekarnik do zabudowy

ZOB 580

Thank you for selecting our appliance

We wish you lots of enjoyment with your new appliance and we hope that you will consider our brand again when purchasing household appliances.
Please read this user manual carefully and keep it throughout the product life cycle as a reference document. The user manual should be passed on to any future owner of the appliance.

Contents

Important safety information 4
Description of the oven 6
Controls 7
Before the first use 9
Electronic programmer 10
Using the oven 15
Cooking chart- Conventional and Fan oven 21
Cooking chart- Grilling 22
Cooking chart- Thermal grilling 22
Cleaning and Maintenance 23
Care of catalytic liners 24
Something not working 29
Technical data 30
Electrical connection 31
Instructions for building in 32
Guarantee/Customer Service (for the United Kingdom only) 33
Technical assistance and spare parts 34
European guarantee 35

Guide to using the user instructions

Safety instructions

Step by step instructions

Hints and Tips

CE This appliance conforms with the following **ECC Directives**:

- **2006/95** (Low Voltage Directive);
- **89/336** (EMC Directive);
- **93/68** (General Directive);
  and subsequent modifications.

English

Important Safety Information

These warnings are provided for the safety of the users and those living with them. So read them carefully before installing and using the appliance.
This will allow you to obtain best performance, avoid improper actions, use the appliance in complete safety and also respect the environment.

If you need assistance, contact our Customer Care Department on 08705 727 727.

Installation

- This oven must be installed by qualified personnel to the relevant British Standards.
- This oven is heavy. Take care when moving it.
- Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the oven.
- Do not attempt to modify the oven in any way.

During Use

- This oven is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- **Always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.**
- Appliances become very hot with use, and retain their heat for long periods after use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Never line any part of the oven with aluminium foil.
- Do not allow heatproof cooking material, e.g. roasting bags, to come into contact with oven elements.
- Never place plastic or any other material which may melt in or on the oven.
- Do not place sealed cans or aerosols inside the oven. They may explode if they are heated.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the oven or its handle.
- Do not use this oven if it is in contact with water and never operate it with wet hands.
- Take great care when heating fats and oils as they will ignite if they become too hot.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Before cleaning the oven, either turn the power off or pull the mains plug out.
- Ensure that all controls are in the OFF position when not in use.
- Do not leave cookware containing foodstuffs, e.g. fat or oil in or on the oven in case it is inadvertently switched ON.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the hot surfaces of the oven.

People Safety

- This oven is designed to be operated by adults. Do not allow children to play near or with the oven.
- The oven gets hot when it is in use. Children should be kept away until it has cooled.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

Maintenance and Cleaning

- Only clean this oven in accordance with the instructions.
- Always allow the oven to cool down and switch off the electrical supply before carrying out any cleaning or maintenance work.
- The oven should be kept clean at all times. A build-up of fats or other foodstuffs could result in a fire, especially in the grill pan.
- Never use steam or high pressure steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers. These can scratch the glass in the oven door, which may result in the shattering of the glass.

Service

- This oven should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

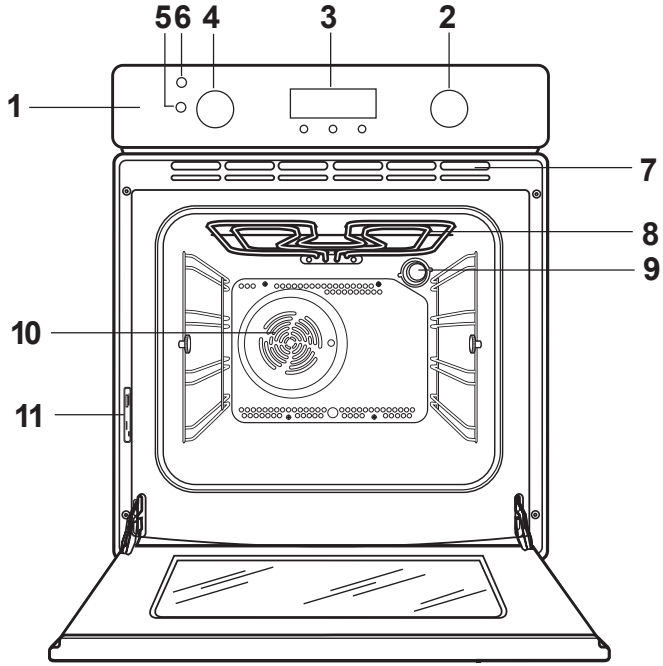
Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable. Remove any door catches, to prevent small children being trapped inside.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

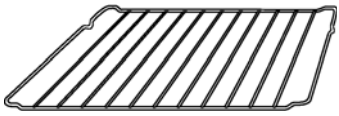
Always keep these user instructions with the appliance. Should the appliance be passed on to third persons or sold, or if you leave this appliance behind when you move house, it is very important that the new user has access to these user instructions and the accompanying information.

Description of the oven

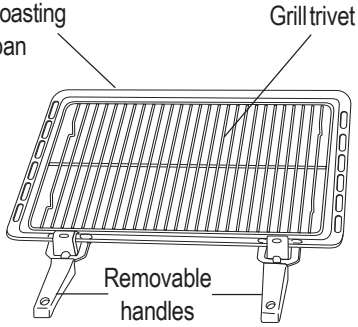


1. Control Panel
2. Oven Function Control Knob
3. Electronic Programmer
4. Thermostat Control Knob
5. Thermostat Control Light
6. Mains On Light
7. Air Vents for Cooling Fan
8. Grill
9. Oven Light
10. Oven Fan
11. Rating Plate

Oven accessories



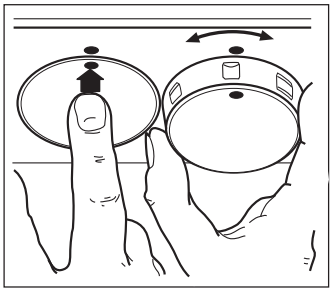
Anti-tip shelf



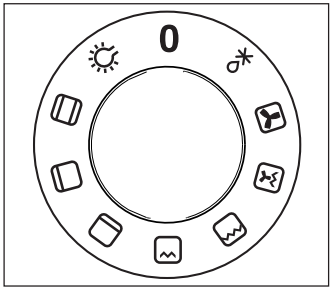
Controls

Push-Pull control knobs

This model is provided with push-pull control knobs. These knobs can be completely sunken inside the control panel when the oven is not working.



Oven Function Control Knob



0 The oven is off.

Oven light - The oven light will be on without any cooking function.

Conventional cooking - The heat comes from both the top and bottom element, ensuring even heating inside the oven.

Top heating element - The heat comes from the top element only (outer section).

Bottom heating element - The heat comes from the bottom of the oven only.

Inner grill element only - Can be used for grilling small quantities.

Full Grill - The full grill element will be on.

Thermal Grilling - This function offers an alternative method of cooking food items, normally associated with conventional grilling. The grill element and the oven fan operate alternately, circulating hot air around the food.
When using the thermal grill cooking function, select a maximum temperature of 200°C.

Fan cooking - This allows you to roast or roast and bake simoultaneously using any shelf, without flavour transference.

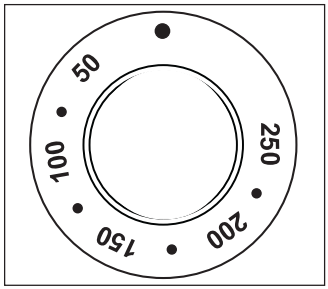
Defrost Setting - This setting is intended to assist in thawing of frozen food.

Mains on Light

The mains on light will come on when the oven function control knob is set.

Thermostat Control Knob

Turn the thermostat control knob clockwise to select temperatures between 50°C and 250°C.



Thermostat Control Light

The thermostat control indicator will come on when the thermostat control knob is turned. The indicator will remain on until the correct temperature is reached.

It will then cycle on and off to show the temperature is being maintained.

Safety Thermostat

To prevent dangerous overheating (through incorrect use of the appliance or defective components), the oven is fitted with a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Should the safety thermostat trigger due to incorrect use of the appliance, it is enough to remedy the error after the oven has cooled down; if on the other hand, the thermostat triggers because of a defective component, please contact Customer Service.

The cooling fan

The cooling fan is designed to cool the oven and the control panel. The fan switches on automatically after a few minutes of cooking. Warm air is blown out through the aperture near the oven door handle. When the oven is switched off, the fan will remain on in order to cool the oven and kitchen cabinets properly, after which it switches off automatically.

Before the first use

Remove **all packaging,** both inside and outside the oven, before using the oven.

Before using for the first time, the oven should be heated up without food.

During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely normal. It is caused by manufacturing residues.

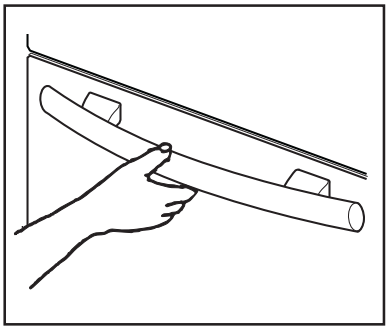
Ensure the room is well ventilated.

1. Switch the oven function control knob to fan cooking.
2. Set the thermostat control knob to 250°C.
3. Open a window for ventilation.
4. Allow the oven to run empty for approximately 45 minutes.

This procedure should be repeated with the full grill function and coventional cooking function for approximately 5-10 minutes.

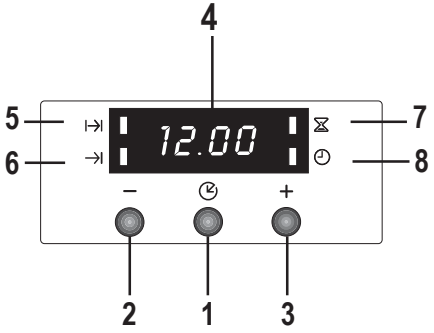
Then let the oven cool down. Then dampen a soft cloth with warm water and a little mild washing-up liquid and use this to clean the oven cavity.

Before using for the first time, carefully wash the oven accessories as well.



To open the oven door, always hold the handle in the centre.

Electronic programmer



1. Push button for selecting a function
2. Decreasing control button "–"
3. Increasing control button "+"
4. Display
5. "Cooking Duration" pilot lamp
6. "End of cooking" pilot lamp
7. "Minute minder" pilot lamp
8. "Time of day" pilot lamp

The oven will only work if the time of day has been set.
However, the oven can also be operated without any programme.

Setting the time of day

When the power supply is switched on, or after a power failure, the "Time of day" pilot lamp will flash on the display.

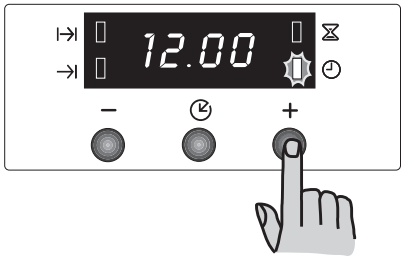
To set the correct time of day:

1. Press button "+" or "–".
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the "Time of day" pilot lamp will go out and the display will show the set time. The appliance is ready for use.

To reset the correct time of day:

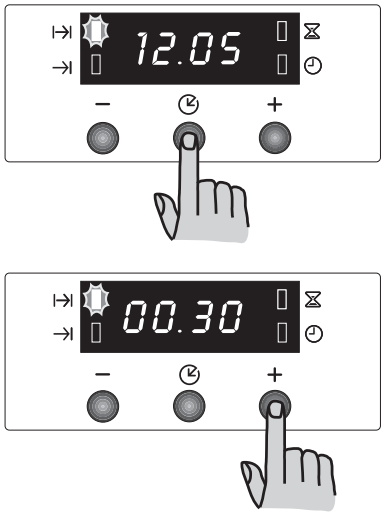
1. Press button repeatedly to select the "Time of day" function. The relevant pilot lamp will start flashing. Then proceed as described above.
   The time of day can only be reset if no automatic function (cooking duration or end of cooking) has been set.

In the event of a power failure, all the settings (time of day, programme setting or programme in operation) will be cancelled. When the power is restored, the numbers in the display will flash, and the clock/timer has to be reset.



"Cooking Duration" function |→|

This function allows the oven to automatically switch off at the end of a programmed cooking duration time. Place food in the oven, select a cooking function and adjust the cooking temperature. Press button ⏲ repeatedly to select the "Cooking Duration" function. The relevant pilot lamp |→| will start flashing. Then, proceed as follows:



To set the duration time:

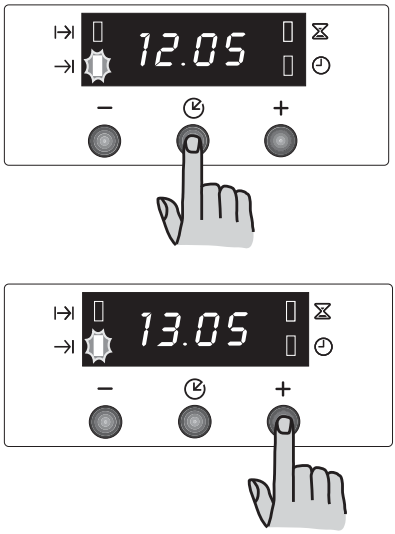
1. Press button "+" or "—".
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the "Cooking Duration" pilot lamp |→| will come on and the display will revert to the time of day.
3. When cooking time is over, the oven will be switched off automatically and an acoustic alarm will be heard, while the pilot lamp will start flashing. Turn the oven function and the thermostat control knob to zero.
   To switch off the acoustic alarm, press any button.
   NOTE: turning the acoustic alarm off will reset the oven to manual, and if the oven function and the thermostat knobs are not set to zero the oven will start to heat again.

To cancel the duration time:

1. Press button ⏲ repeatedly to select the "Cooking Duration" function. The relevant pilot lamp |→| will flash and the display will show the remaining cooking time.
2. Press button "—" until the display shows "0:00". After 5 seconds the pilot lamp will go out and the display will revert to the time of day.

"End of cooking" function →|

With this function, you can set the oven to switch off automatically when a programmed end of cooking time is over. Place food in the oven, select a cooking function and adjust the cooking temperature. Press button ⏲ repeatedly to select the "End of cooking" function. The relevant pilot lamp →| will start flashing. Then, proceed as follows:



To set the End of cooking time:

1. Press button "+" or "—".
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the "End of cooking" pilot lamp →| will come on and the display will revert to the time of day.
3. When cooking time is over, the oven will be switched off automatically and an acoustic alarm will be heard, and the pilot lamp will start flashing. Turn the oven function and the thermostat control knob to zero.
   To switch off the acoustic alarm, press any button.
   NOTE: turning the acoustic alarm off will reset the oven to manual, and if the oven function and the thermostat knobs are not set to zero the oven will start to heat again.

To cancel the End of cooking time:

1. Press button ⏲ repeatedly to select the "End of cooking" function. The relevant pilot lamp →| will flash and the display will show the programmed End of cooking time.
2. Press button "—" until the display shows the current time of day. The programmer will beep and the pilot lamp will go out.

"Cooking duration" |→| and "End of cooking time" →| combined

The functions "Cooking duration" and "End of cooking time" can be used simultaneously to set the oven to switch on and off automatically at a later time.

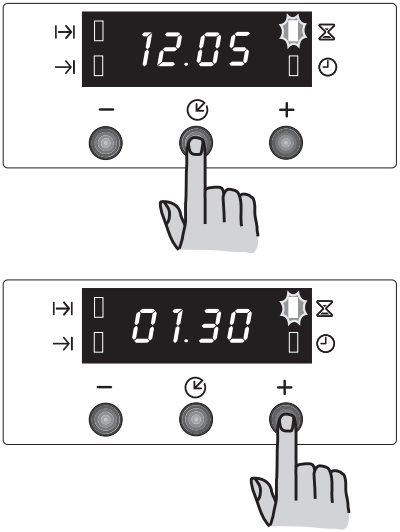
1. With the "Cooking duration" function |→| (carry out the cooking duration setting as described in the relevant chapter) set the duration time. Then, press button ⏲: the display will show the programmed setting.
2. With the "End of cooking time" function →| (carry out the End of cooking setting as described in the relevant chapter) set the end of cooking time.
   The relevant pilot lamps will come on and the display will show the time of day. The oven will switch on and off according to the set programmes.

"Minute minder" function ⧖

The minute minder alarm will sound at the end of a timed period, but the oven will remain on, if it is in use.

To set the minute minder:

1. Press button ⏲ repeatedly to select the "Minute minder" function. The relevant pilot lamp ⧖ will start flashing.
2. Then, press button "+" or "–" (maximum: 2 hours, 30 minutes).
3. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the "Minute minder" pilot lamp ⧖ will come on.
4. At the end of the timed period, the pilot lamp will start flashing and an acoustic alarm will be heard. To switch off the acoustic alarm, press any button.



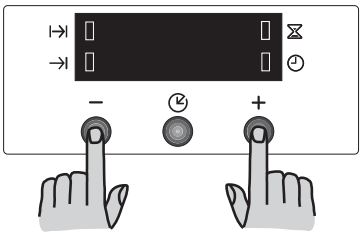
To cancel the minute minder:

1. Press button repeatedly to select the "Minute minder" function. The relevant pilot lamp will flash and the display will show the remaining time.
2. Press button "−" until the display shows "0:00". After 5 seconds the pilot lamp will go out and the display will revert to the time of day.

How to switch off the display

1. Press two programmer push buttons simoultaneously and keep them pressed for about 5 seconds. The display will switch off.
2. To switch on the display, press any button.

   The display can be switched off only if no other functions have been set.



Using the oven

The oven is supplied with an exclusive system which produces a natural circulation of air and the constant recycling of steam.

This system makes it possible to cook in a steamy environment and keep the dishes soft inside and crusty outside. Moreover, the cooking time and energy consumption are reduced to a minimum. During cooking steam may be produced which can be released when opening the oven door. This is absolutely normal.

However, always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.

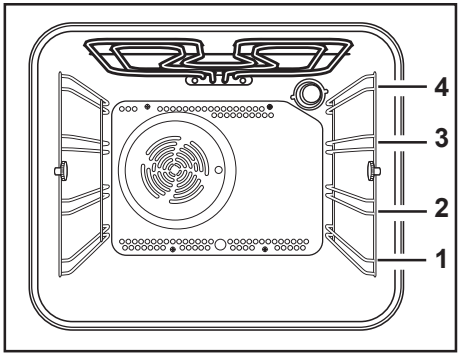
When food is heated, steam is created, like in a kettle. When the steam comes into contact with the glass in the oven door, it condenses and creates water droplets.

To reduce condensation, always preheat the empty oven for 10 minutes.

We recommend you wipe the water droplets away after every cooking process.

Always cook with the oven door closed. Stand clear when opening the drop down oven door. **Do not** allow it to fall open - support the door using the door handle, until it is fully open.

Attention! - Do not place objects on the oven base and do not cover any part of the oven with aluminium foil while cooking, as this could cause a heat build-up which would affect the baking results and damage the oven enamel. Always place pans, heat-resisting pans and aluminium trays on the shelf which has been inserted in the shelf runners.



The oven has four shelf levels.

The shelf positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram.

It is important that these shelves are correctly positioned as shown in the diagram.

Do not place cookware directly on the oven base.

How to Use the Conventional Oven

When using this setting, heat comes from both the top and bottom elements. This allows you to cook on a single level and is particularly suitable for dishes which require extra base browning such as pizzas, quiches and flans.

Gratins, lasagnes and hotpots which require extra top browning also cook well in the conventional oven. This form of cooking gives you the opportunity to cook without the fan in operation.

1. Turn the oven function control knob to the required cooking function ( ).
2. Turn the thermostat control to the required temperature.

THINGS TO NOTE

- The oven light will come on when the oven function control knob is set.
- The thermostat control light will remain on until the correct temperature is reached. It will then cycle on and off to show that temperature is being maintained.

The Cooling Fan

- The cooling fan will operate continually during cooking. It may run on after the oven is switched off to keep the controls cool. This is quite normal.

Top oven element only

This function is suitable for finishing cooked dishes, e.g. lasagne, shepherds pie, cauliflower cheese etc.

Bottom oven element only

This function is particularly useful when blind-baking pastry or cooking pizza. It may also be used to finish off quiches or flans to ensure the base pastry is cooked through.

Hints and Tips

- The middle shelf position allows for the best heat distribution. To increase base browning simply lower the shelf position. To increase top browning, raise the shelf position.
- The material and finish of the baking trays and dishes used will affect base browning. Enamelware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning, while oven glassware, shiny aluminium or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- Always place dishes centrally on the shelf to ensure even browning.
- Stand dishes on suitably sized baking trays to prevent spillage onto the base of the oven and make cleaning easier.
- Do not place dishes, tins or baking trays directly on the oven base as it becomes very hot and damage will occur.
- For faster preheating use the fan oven function to preheat the oven until the oven indicator neon goes out, then swich the selector to the conventional oven setting.
- Single level cooking gives best results. If you require more than one level cooking use the fan oven function.

NOTE

The action of the cooling fan will depend on how long the oven has been used and at what temperature. It may not switch in at all at lower temperature settings nor run on where the oven has only been used for a short time.

Fan Cooking

The air inside the oven is heated by the element around the fan situated behind the back panel. The fan circulates hot air to maintain an even temperature inside the oven.

The advantage of cooking with this function is energy saving through:

- **Faster Preheating**
  As the fan oven quickly reaches temperature, it is not usually necessary to preheat the oven although you may find that you need to allow an extra 5-7 minutes on cooking times. For recipes which require higher temperatures, best results are achieved if the oven is preheated first, e.g. bread, pastries, scones, souffles, etc.
- **Lower Temperatures**
  Fan oven cooking generally requires lower temperatures than conventional cooking.
  Follow the temperatures recommended in the cooking chart. Remember to reduce temperatures by about 20-25°C for your own recipes which use conventional cooking.
- **Even Heating for Baking**
  The fan oven has uniform heating on all shelf positions. This means that batches of the same food can be cooked in the oven at the same time. However, the top shelf may brown slightly quicker than the lower one. This is quite usual. There is no mixing of flavours between dishes.

- Shelf positions are not critical, but make sure the shelves are evenly spaced.
- When cooking more than one dish in the fan oven, place dishes centrally on the shelves rather than several dishes on one shelf.
- When the oven is full, you may need to allow slightly longer cooking time.
- When the oven is full of the same food, e.g. equal trays of small cakes or equal size victoria sandwich cakes, then they will be cooked in the same time and removed from the oven together. When different sizes of trays or types of food, e.g. biscuits and cakes are cooked, they will not necessarily be ready together.
- The fan oven can be used to heat foods through without thawing first, e.g. fruit tarts, mince pies, sausage rolls, and other small pastry items. Use a temperature of 190-200°C and allow 20-40 minutes (depending on the quantity of food in the oven).
- The use of too high temperatures can cause uneven browning. Check with the recommendations for oven temperatures given in the cooking charts, but be prepared to adjust the temperature, if necessary. Remember to reduce temperatures by about 20-25°C for your own conventional recipes.
- When roasting do use the trivet in the meat tin. Fat and meat juices will drain into the meat tin below and can be used to make gravy. The trivet also prevents splashes of fat from soiling the oven interior.
- The meat tin should not be placed on a heated hotplate as this may cause the enamel to crack.

How to use the Fan Oven

1. Turn the oven function control knob to .
2. Turn the thermostat control to the required temperature.

Things to note

- The oven light will come on when the oven function control knob is set.
- The oven fan will operate continually during cooking.
- The thermostat control light will remain on until the correct temperature is reached. It will then cycle on and off to show the temperature is being maintained.

The cooling fan

During cooking the cooling fan will operate continually.

It may run on after the oven is switched off to keep the controls cool. This is quite normal.

The action of the cooling fan will depend on how long the oven has been used and at what temperature. It may not switch in at all at lower temperature settings nor run on where the oven has only been used for a short time.

Grilling -

- Most foods should be placed on the grid in the grill pan to allow maximum circulation of air and to lift the food out of the fats and juices. Food such as fish, liver and kidneys may be placed directly on the grill pan, if preferred.
- Food should be thoroughly dried before grilling to minimise splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Accompaniments such as tomatoes and mushrooms may be placed underneath the grid when grilling meats
- When toasting bread, we suggest that the top runner position is used.
- The food should be turned over during cooking, as required.

How to use the Full Grill

1. Turn the oven control function knob on .
2. Turn the thermostat control knob on the required temperature.
3. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food. Position the food close to the element for faster cooking and further away for more gentle cooking.

Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. Adjust the heat setting and the shelf as necessary, during cooking.

During cooking, the cooling fan and the thermostat control light will operate in the same way as described for the fan oven function.

How to use the Inner Grill Element

The inner grill provides quick direct heat to the central area of the grill pan. By using the inner grill element for cooking small quantities, it can help to save energy.

1. Turn the oven control function knob on .
2. Turn the thermostat control knob on the required temperature.
3. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food and follow the instructions for grilling.

The grill element is controlled by the thermostat. During cooking, the grill cycles on and off to prevent overheating.

How to Use the Thermal Grill

Thermal grilling offers an alternative method of cooking food items normally associated with conventional grilling. The grill element and the oven fan operate alternately, circulating hot air around the food. The need to check and turn the food is reduced. Thermal grilling helps to minimize cooking smells in the kitchen.

With the exception of toast and rare steaks, you can thermally grill all the foods you would normally cook under a conventional grill. Cooking is more gentle, therefore food generally takes a little longer to cook with thermal grilling compared with conventional grilling. One of the advantages is that larger quantities can be cooked at the same time.

1. Turn the oven control function knob on .
2. Turn the thermostat control knob on the required temperature. **Select a maximum temperature of 200°C.**
3. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food and follow the instructions for grilling.

Hints and Tips

Prepare foods in the same way as for conventional grilling. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or butter to keep them moist during cooking.

How to Use Defrosting

The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven. This increases the speed of defrosting. However, please note that the temperature of the kitchen will influence the speed of defrosting.
This function is particularly suitable for delicate food which could be damaged by heat, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other yeast products.

1. Turn the oven function control knob to .
2. Ensure the thermostat control knob is in the OFF position.

Hints and Tips

- Cover food with a lid, aluminium foil or plastic film to prevent drying out during defrosting.
- ALWAYS COOK THOROUGHLY IMMEDIATELY AFTER THAWING.
- Frozen food should be placed in a single layer when ever possible and turned over half way through the defrosting process.
- Only joints of meat and poultry up to 2 kg. (4 lb.) are suitable for defrosting in this way.

Hints and Tips

On baking:

Cakes and pastries usually require a medium temperature (150°C-200°C) and therefore it is necessary to preheat the oven for about 10 minutes.

Do not open the oven door before 3/4 of the baking time has elapsed.

Shortcrust pastry is baked in a springform tin or on a tray for up to 2/3 of the baking time and then garnished before being fully baked. This further baking time depends on the type and amount of topping or filling. Sponge mixtures must separate with difficulty from the spoon. The baking time would be unnecessarily extended by too much liquid.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, a shelf level must be left free between the trays.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, the trays must be swapped and turned around after about 2/3 of the baking time.

On Roasting:

Do not roast joints smaller than 1 kg. Smaller pieces could dry out when roasting. Dark meat, which is to be well done on the outside but remain medium or rare inside, must be roasted at a higher temperature (200°C-250°C).

White meat, poultry and fish, on the other hand, require a lower temperature (150°C-175°C). The ingredients for a sauce or gravy should only be added to the roasting pan right at the beginning if the cooking time is short. Otherwise add them in the last half hour.

You can use a spoon to test whether the meat is cooked: if it cannot be depressed, it is cooked through. Roast beef and fillet, which is to remain pink inside, must be roasted at a higher temperature in a shorter time.

If cooking meat directly on the oven shelf, insert the roasting pan in the shelf level below to catch the juices.

Leave the joint to stand for at least 15 minutes, so that the meat juices do not run out.

To reduce the build up of smoke in the oven, it is recommended to pour a little water in the roasting pan. To prevent condensation forming, add water several times. The plates can be kept warm in the oven at minimum temperature until serving.

Caution!

Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor, as otherwise the oven enamel will be damaged by the heat build-up.

Cooking times

Cooking times can vary according to the different composition, ingredients and amounts of liquid in the individual dishes.

Note the settings of your first cooking or roasting experiments to gain experience for later preparation of the same dishes.

Based upon your own experiences you will be able to alter the values given in the tables.

Cooking chart- Conventional and fan oven

Cooking times in the table do not include pre-heating. We recommend to pre-heat the oven for about 10 minutes before cooking.

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking times in minutes	NOTES
		temp °C		temp °C		
CAKES						
Whisked recipies	2	170	2 (1and3)*	160	45-60	In cake mould
Shortbread dough	2	170	2 (1and3)*	160	20-30	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	175	2	165	60-80	In cake mould
Apple cake (Apple pie)	1	170	2left+right.	160	90-120	In cake mould
Strudel	2	180	2	160	60-80	In baking tray
Jam- tart	2	190	2(1and3)*	180	40-45	In cake mould
Fruit cake	2	170	2	150	60-70	In cake mould
Sponge cake	1	170	2(1and3)*	165	30-40	In cake mould
Christmas cake	1	150	2	150	120-150	In cake mould
Plum cake	1	175	2	160	50-60	In bread tin
Small cake	3	170	2	160	20-35	In baking tray
Biscuits	2	160	2(1and3)*	150	20-30	In baking tray
Meringues	2	135	2(1and3)*	150	60-90	In baking tray
Buns	2	200	2	190	12~20	In baking tray
Pastry: Choux	2or 3	210	2(1and3)*	170	25-35	In braking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45-70	In cake mould
BREAD AND PIZZA						
White bread	1	195	2	185	60-70	
Rye bread	1	190	1	180	30-45	In bread tin
Bread rolls	2	200	2(1and3)*	175	25-40	In baking tray
Pizza	2	200	2	200	20-30	In baking tray
FLANS						
Pasta flan	2	200	2(1and3)*	175	40-50	In mould
Vegetable flan	2	200	2(1and3)*	175	45-60	In mould
Quiches	1	210	1	190	30-40	In mould
Lasagne	2	200	2	200	25-35	In mould
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	In mould
MEAT						
Beef	2	190	2	175	50-70	On grid
Pork	2	180	2	175	100-130	On grid
Veal	2	190	2	175	90-120	On grid
English roast beef						
rare	2	210	2	200	50-60	On grid
medium	2	210	2	200	60-70	On grid
well done	2	210	2	200	70-80	On grid
Shoulder of pork	2	180	2	170	120-150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100-120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110-130	Leg
Chicken	2	190	2	200	70-85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210-240	Whole
Duck	2	175	2	220	120-150	Whole
Goose	2	175	1	160	150-200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60-80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150-200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90-120	Whole
Meat loaf	2	180	2	170	tot.150	in bread pan
FISH						
Trout/Sea bream	2	190	2(1and3)*	175	40-55	3-4 fishes
Tuna fish/Salmon	2	190	2(1and3)*	175	35-60	4-6 fillets

If you wish to cook more than one dish at the same time, we suggest that you change the cooking levels of your dishes during the last 5-10 minutes in order to obtain a more uniform colour of your dishes.

(*) If you need to cook more than one dish at the same time, we recommend you to place them on the levels quoted between brackets. Shelf positions are counted from bottom of the oven.

Cooking times in the tables do not include pre-heating. We recommend to pre-heat the oven for about 10 minutes before cooking.

Cooking chart- Grilling

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g.		temp.°C	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12~15	12~14
Beef-steaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Sausages	8	/	3	250	12~15	10~12
Pork chops	4	600	3	250	12~16	12~14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Preheat 5'00"						
Fish (fillets)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Cooking chart- Thermal grilling

With thermal grilling select a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	Quantity (gr.)	Shelf level	Temp. °C	Cooking time (minutes)	
				lower side	upper side
Rolled joints (turkey)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Chicken (cut in two)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Chicken legs	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Quail	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Vegetable gratin	—	3	200	20 ~ 25	—
St. Jacques shells	—	3	200	15 ~ 20	—
Mackerel	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Fish slices	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

These charts are intended as a guide only. It may be necessary to increase or decrease the temperature to suit your individual requirements. Only experience will enable you to determine the correct setting for your personal requirements.

Cleaning and Maintenance

Before cleaning always allow the cooling fan to cool the oven down before switching off at the electricity supply.

This appliance cannot be cleaned with steam or with a steam cleaning machine.

The oven should be kept clean at all times. A build-up of fats or other foodstuffs could result in a fire, especially in the grill pan.

Important: Before carrying out any cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply.

External cleaning

Regularly wipe over the control panel, oven door and door seal using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little mild washing-up liquid has been added.

To prevent damaging or weakening the door glass panels avoid the use of the following:

- Household detergent and bleaches
- Impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans
- Brillo/Ajax pads or steel wool pads
- Chemical oven pads or aerosols
- Rust removers
- Bath/Sink stain removers

Clean the outer and inner door glass using warm soapy water. Should the inner door glass become heavily soiled it is recommended that a cleaning product such as Hob Brite is used. Do not use paint scrapers to remove soilage.

Cleaning materials

Before using any cleaning materials on your oven, check that they are suitable and that their use is recommended by the manufacturer.

Cleaners that contain bleach should NOT be used as they may dull the surface finishes. Harsh abrasives should also be avoided.

Oven Cavity

The enamelled base of the oven cavity is best cleaned whilst the oven is still warm.

Wipe the oven over with a soft cloth soaked in warm soapy water after each use. From time to time it will be necessary to do a more thorough cleaning, using a proprietary oven cleaner.

DO NOT attempt to clean catalytic liners.

Care of catalytic liners

As cooking produces oil, fats, splashes of food, etc., catalytic enamel destroys them. To aid this process it is a good idea to run the oven for an hour or two per week, without food, to ensure continued good performance from the Catalytic liners.

To clean the oven cavity, proceed as follows:

1. remove the oven accessories, if present (e.g. pans, grids, baking tray, dripping pan, etc.). Do not leave anything inside the oven.
2. Turn the oven function control knob to the coventional cooking function .
3. Turn the thermostat control to 250°C.
4. Allow the oven to run empty for approximately 45 minutes.
5. Open a window for ventilation.

This procedure should be repeated with the full grill cooking function for approximately 5 minutes.

If the oven cavity is cold, let the oven run for 60 minutes.

Do not attempt to clean catalytic enamel.

Hints and Tips

- Manual cleaning of the Catalytic liner is not recommended. Damage will occur if soap impregnated steel wool pads, aerosol cleaners and any other abrasives are used.
- Slight discolouration and polishing of the Catalytic surface may occur in time. This does not affect the Catalytic properties in any way.
- Follow the recommendations in “Cooking to reduce soilage”.

Cooking to reduce soilage

Cook at the recommended temperatures. Higher temperatures during roasting will increase soilage. Try cooking to lower temperatures for an increased length of time, you will save energy and often the joint is more tender.

Use minimal, if any, extra oil or fat when roasting meat; potatoes only require brushing with fat before cooking. Extra fat in the oven during roasting will increase splashing and soilage. It is NOT necessary to add water to the meat tin when roasting. The water and the fat juices from the joint create excessive splattering during cooking, even at normal temperatures, as well as causing condensation.

Covering joints during cooking will also prevent splashing onto the interior surfaces; removing the covering for the last 20-30 minutes will allow extra browning, if required. Some large joints and turkeys especially benefit by this method of cooking, allowing the joint to cook through before the outside is overbrowned.

Do use the roasting tin. During roasting, the fat from the joint will be contained beneath the trivet and therefore prevent it from splattering onto the 'Catalytic' liner.

Shelf Supports and Catalytic Panels

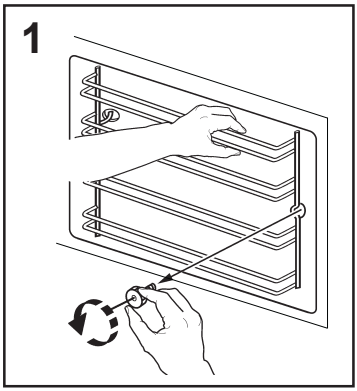
The shelf supports and the catalytic panels can be removed for easy cleaning.

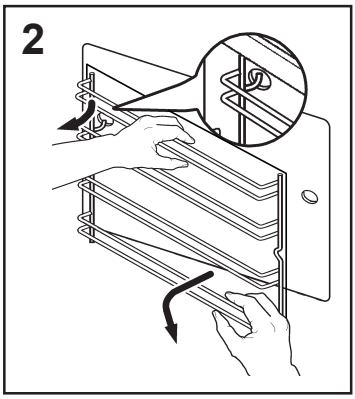
Make sure the appliance is completely cooled before carrying out this operation.

Proceed as follows:

1. remove the front screw while keeping the shelf support and the catalytic panel in position with the other hand (see diagram 1);
2. keep the shelf support and the catalytic panel in position and lift them with a hand while disengaging the rear hook. Take off the shelf support and the catalytic panel (see diagram 2);
3. once the cleaning is carried out, fit the shelf support and the catalytic panel together and mount them following the procedure in reverse.

Please, ensure the retaining nuts are secure when refitting the shelf support and the catalytic panel.





Cleaning the Oven Door

Before cleaning the oven door, we recommend you to remove it from the oven.

☞ Proceed as follows:

1. open the oven door completely;
2. find the hinges linking the door to the oven (Fig. A);
3. unlock and turn the small levers located on the two hinges (Fig. B);
4. handle the door by its left- and right-hand sides, then slowly turn it towards the oven until it is half-closed (Fig. C);
5. gently pull the oven door off its site (Fig. C);
6. place it on a steady plan.

Clean the oven door glass with warm soapy water and a softh cloth only. Never use harsh abrasives. Once the cleaning is carried out, refit the oven door, following the procedure in reverse.

Stainless steel or aluminium appliances:

We recommend that the oven door is only cleaned using a wet sponge and dried after cleaning with a soft cloth.

Never use steel wool, acids or abrasive products as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel following the same precautions.

DO NOT clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panel may shatter.

If the door glass panel becomes chipped or has deep scratches, the glass will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. Contact your local Service Centre who will be pleased to advise further.

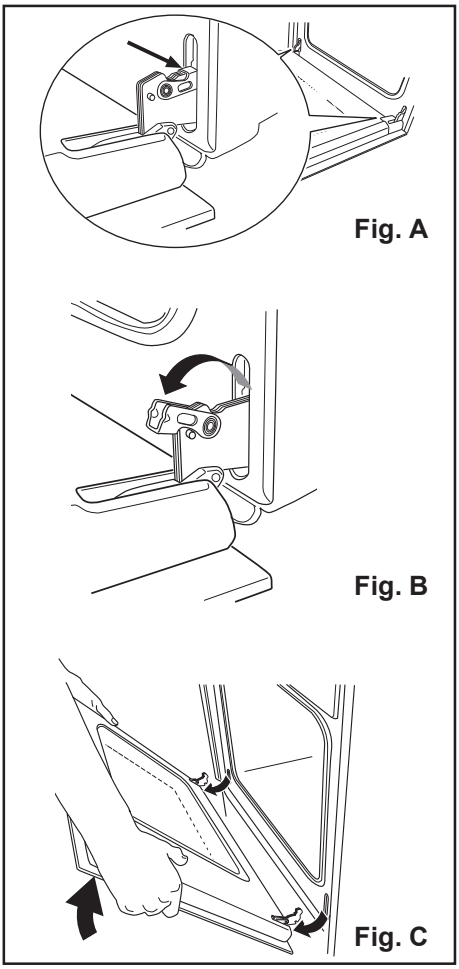


Fig. A

Fig. B

Fig. C

Replacing The Oven Light

Disconnect the appliance

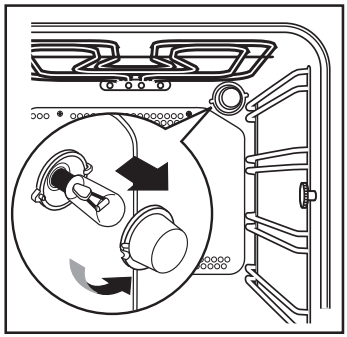
If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

- Electric power: 15 W/25 W,
- Electric rate: 230 V (50 Hz),
- Resistant to temperatures of 300°C,
- Connection type: E14.

These bulbs are available from your local Service Force Centre.

☞ To replace the faulty bulb:

1. Ensure the oven is isolated from the electrical supply.
2. Push in and turn the glass cover anticlockwise.
3. Remove the faulty bulb and replace with the new one.
4. Refit the glass cover and restore the electrical supply.



Grill heating element

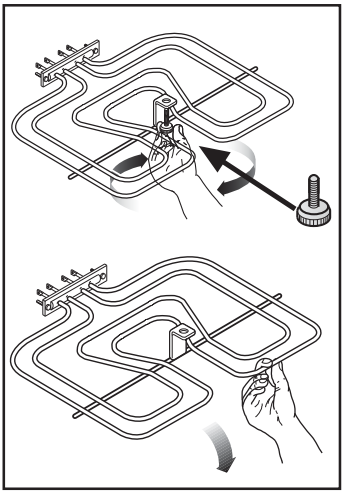
This model has been fitted with a hinged grill element to make the roof of the oven especially easy to clean.

Before proceeding ensure the oven is cool and disconnected from the electricity supply.

Proceed as follows:

1. Undo the screw fastening the grill element. When carrying out this operation for the first time, we recommend using a screwdriver.
2. Then gently pull the grill downwards to allow access to the oven roof.
3. Clean the oven roof with a suitable cleaner and wipe dry before returning the hinged grill element to its original position.
4. Gently push up the grill element into place and firmly screw into place the holding nut.

Ensure the holding nut on the grill element is properly tightened so that it does not fall down when in use.



Something not working

If the oven is not working correctly, please carry out the following checks, before contacting your local Service Centre.
IMPORTANT: If you call out an engineer to a fault listed below, or to repair a fault caused by incorrect use or installation, a charge will be made even if the appliance is under guarantee.

PROBLEM	SOLUTION
■ The oven does not come on.	◆Check that the current time of day has been set on the programmer (see chapter "Setting the time of day"). ◆Check that both a cooking function and temperature have been selected. ◆Check the oven is wired in properly, and the socket switch or the switch from the mains supply to the oven are ON.
■ The oven temperature light does not come on.	◆Select a temperature with the thermostat control knob. or ◆Select a function with the oven function control knob.
■ The oven light does not come on.	◆Select a cooking function with the oven function control knob. or ◆Check the light bulb, and replace it if necessary (see "Cleaning the oven").
■ It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	◆ The temperature may need adjusting. or ◆Following the advice contained in these instructions, especially the section “Using the oven“.
■ Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity.	◆When the cooking process is completed, do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes.
■ The oven fan is noisy.	◆Check that shelves and bakeware are not vi brating in contact with the oven back panel.
■ The display shows "12.00".	◆Set the time of day (see chapter "Setting the time of day").

Technical Data

The oven must be installed according to the instructions supplied.

This oven must be installed by qualified personnel to the relevant British Standards.

Heating element ratings

Oven elements	1,800 W
Top element	800 W
Bottom element	1,000 W
Thermal Grilling	2,475 W
Convection element	2,000 W
Inner Grill element	1,650 W
Double Grill element	2,450 W
Oven Light	25 W
Cooling Fan	25 W
Convection Fan	25 W
Total Rating	2,500 W
Supply voltage (50 Hz)	230 V

Dimensions of the recess

Height	under top	mm 593
	in column	mm 580
Width		mm 560
Depth		mm 550

Oven

Height	mm 335
Width	mm 395
Depth	mm 400
Oven capacity	53 l

Electrical Connection

The oven is designed to be connected to 230 V (50 Hz) electricity supply.
The oven has an easily accessible terminal block which is marked as follows:

Letter L	-	Live terminal
Letter N	-	Neutral terminal
⏚ or E	-	Earth terminal

THIS OVEN MUST BE EARTHED

The cable used to connect the oven to the electrical supply must comply to the specifications given below.

It is necessary that you install a double pole switch between the oven and the electricity supply (mains), with a minimum gap of 3mm between the switch contacts and of a type suitable for the required load in compliance with the current rules.
The switch must not break the yellow and green earth cable at any point.
the yellow and green earth cable should be 2-3 cm longer than the other cables.

Important
After installation and connecting, the cable must be placed so that it cannot at any point reach a temperature of more than 50°C above the ambient temperature.
Before the oven is connected, check that the main fuse and the domestic installation can support the load and that the power supply is properly earthed.

The manufacturer declines any responsibility should these safety measures not be carried out.

For UK use only

Connection via	Min. size Cable/flex	Cable / flex type	Fuse
13 A socket outlet	2.5 mm^2	3 core butyl insulated	13 A min.
13 A spur box			
Oven Control Circuit	2.5 mm^2	PVC/PVC twin and earth	15 A min. 20 A max.

For Europe use only

Min. size Cable/ flex	Cable / flex type	Fuse
2.5 mm^2	H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F	15 A

Instructions for building in

Please ensure that when the oven is installed it is easily accessible for the engineer in the event of a breakdown.

Building In

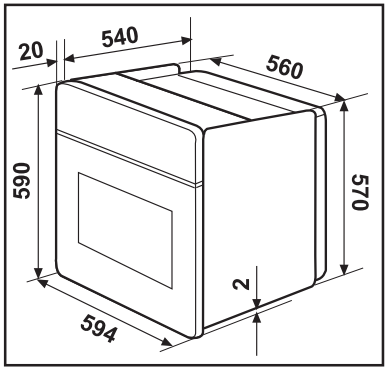
The surround or cabinet into which the oven will be built must comply with these specifications:

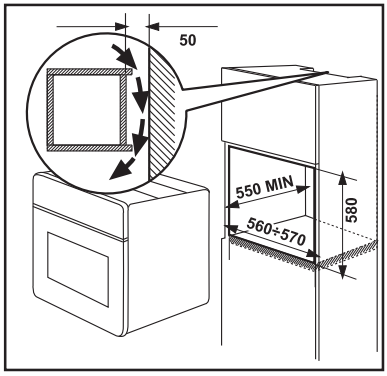
- the dimensions must be as shown in the relevant diagrams;
- the materials must withstand a temperature increase of at least 60°C above ambient;
- proper arrangements must be made of a continuous supply of air to the oven to prevent the oven overheating.

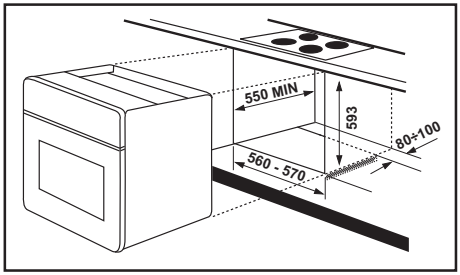
Dimensions of the oven and recess required are given in the relevant diagrams.

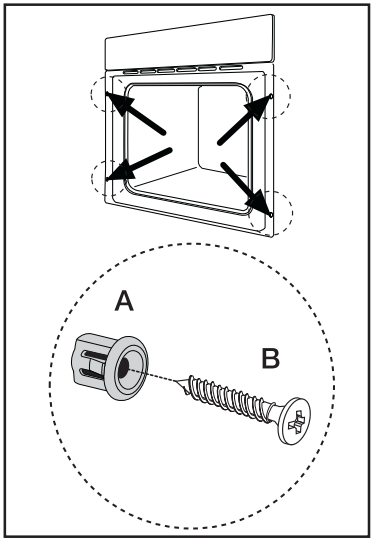
Securing the Appliance to the Cabinet

1. Open the oven door.
2. Fasten the oven to the cabinet placing the four distance holders (letter **A**) which fit exactly into the holes in the frame and then fit the four wood screws (letter **B**) provided.









Guarantee/Customer service (for the United Kingdom only)

Standard guarantee conditions

We, Zanussi-Electrolux, undertake that if within 12 months of the date of the purchase this Zanussi-Electrolux appliance or any part thereof is proved to be defective by reason only of faulty workmanship or materials, we will, at our option repair or replace the same FREE OF CHARGE for labour, materials or carriage on condition that:

- The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.
- The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer's instructions.
- The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by any person not authorised by us.
- Electrolux Service Force Centre must undertake all service work under this guarantee
- Any appliance or defective part replaced shall become the Company's property.
- This guarantee is in addition to your statutory and other legal rights.

Exclusions

- Damage or calls resulting from transportation, improper use or neglect, the replacement of any light bulbs or removable parts of glass or plastic.
- Costs incurred for calls to put right an appliance which is improperly installed or calls to appliances outside the United Kingdom.
- Appliances found to be in use within a commercial environment, plus those which are subject to rental agreements.
- Products of Electrolux manufacturer that are not marketed by Electrolux.

Service and Spare Parts

In the event of your appliance requiring service, or if you wish to purchase spare parts, please contact your local Service Force Centre by telephoning

0870 5 929 929

Your telephone call will be automatically routed to the Service Force Centre covering your postcode area.
For the address of your local Service Force Centre and further information about Service Force, please visit the website at **www.serviceforce.co.uk**
Before calling out an engineer, please ensure you have read the details under the heading "Something not working".

When you contact the Service Force Centre you will need to give the following details:
1.Your name, address and postcode.
2.Your telephone number.
3. Clear concise details of the fault.
4. The model and Serial number of the appliance (found on the rating plate).
5.The purchase date.

Please note a valid purchase receipt or guarantee documentation is required for in guarantee service calls.

Customer Care

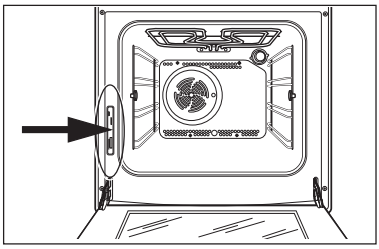
For general enquiries concerning your Electrolux appliance, or for further information on Electrolux products please contact our Customer Care Department by letter or telephone at the address below or visit our website at **www.electrolux.co.uk**

Customer Care Department
Electrolux Major Appliances
Addington Way
Luton
Bedfordshire, LU4 9QQ
Tel: 08705 727 727 (*)

(*) Calls may be recorded for training purposes

Technical assistance and spare parts

If the checks suggested in the previous section are not useful for solving the problem, contact the nearest authorised Technical Assistance Centre, specifying the type of fault, appliance model (**Mod.**), product number (**Prod. no.**) and serial number (**Ser. No.**) given on the oven dataplate. The dataplate is located on the outside of the oven and is visible, opening the door, in the place shown in the Figure.



Original spare parts, certified by the product manufacturer, and identified by this mark, are only available at our Technical Assistance Centres and Authorised Spare Parts Shops.

Electrolux Distriparts

European guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

www.electrolux.com		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Dziękujemy za zakup produktu naszej firmy

Życzymy Państwu wiele satysfakcji z dokonanego wyboru. Wierzymy, że dzięki korzyściom plynącym z użytkowania tego sprzętu dołączą Państwo do stale powiększającego się grona zadowolonych klientów, a podczas następnych zakupów wybiorą Państwo również produkty z naszej oferty.

Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Zalecamy przechowywanie jej przez cały okres eksploatacji urządzenia oraz przekazanie podczas ewentualnej zmiany właściciela.

Spis treści

Ostrzeżenia i ważne informacje bezpieczeństwa 39
Opis urządzenia 41
Pokrętła sterowania 42
Przed pierwszym użyciem piekarnika 44
Programator elektryczny 45
Korzystanie z piekarnika 50
Tabela pieczenia 54
Konserwacja i czyszczenie 56
Pielęgnacja powłok katalitycznych 58
Co zrobić, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo 63
Dane techniczne 64
Instrukcje dla instalatora 65
Instrukcja zabudowy 67
Gwarancja/Serwis 68
Serwis i części zamienne 69
Gwarancja Europejska 69

Wskazówki dot. korzystania z niniejszej instrukcji

Wskazówki dot. bezpieczeństwa

Kolejność wykonywania czynności

Porady i wskazówki

CE Urządzenie spełnia następujące **normy europejskie**:
- **2006/95** (dyrektywa niskonapięciowa);
- **89/336** (dyrektywa dot. kompatybilności elektromagnetycznej EMC);
- **93/68** (dyrektywa ogólna); wraz z późniejszymi zmianami.

Polski

⚠ Ostrzeżenia i ważne informacje bezpieczeństwa

Zawsze przechowywać niniejsze instrukcje z urządzeniem. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia innemu użytkownikowi bądź w razie przeprowadzki i pozostawienia go na miejscu, należy pamiętać o przekazaniu nowemu użytkownikowi niniejszej instrukcji, aby umożliwić mu zapoznanie się z funkcjonowaniem urządzenia i ewentualnymi ostrzeżeniami.

Niniejsze ostrzeżenia mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa użytkownikowi i jego domownikom. Należy je uważnie przeczytać przed instalacją lub użyciem urządzenia.

Instalacja

- Wszystkie czynności związane z instalacją muszą być wykonywane przez wykwalifikowaną osobę zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami. Poniżej podano opis poszczególnych czynności, jakie należy wykonać podczas instalowania urządzenia.
- Instalację i podłączenie urządzenia zlecić wykwalifikowanej osobie, posiadającej odpowiednią wiedzę, która wykona wszystkie czynności zgodnie z przepisami.
- Przeróbki domowej instalacji zasilającej wymagane w celu instalacji urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków.

Eksploatacja

- Piekarnik służy wyłącznie do przygotowywania potraw. Nie należy go używać do innych celów.
- **Podczas otwierania drzwi piekarnika, w trakcie lub pod koniec przygotowywania potrawy, należy zawsze cofnąć się tak, aby para i ciepłe powietrze mogły swobodnie wydostać się na zewnątrz.**
- Zachować ostrożność podczas obsługi kuchenki. Bardzo gorące grzałki powodują nagrzanie się półek oraz innych części urządzenia.
- Jeśli, z jakichkolwiek przyczyn, w piekarniku przygotowuje się potrawy w folii aluminiowej, nie wolno dopuścić, aby bezpośrednio stykała się ona z dnem piekarnika.
- Czyszcząc piekarnik, należy pamiętać o następujących zasadach: nie wolno rozpryskiwać żadnych środków na filtr tłuszczu (jeśli jest zainstalowany), grzałki ani czujnik termostatu.
- Zmiany lub modyfikacje parametrów urządzenia stwarzają zagrożenie dla użytkownika.
- Podczas pieczenia czy grillowania, okno piekarnika oraz inne jego części mocno się rozgrzewają. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika. Jeśli urządzenia elektryczne będą podłączane do gniazdka obok piekarnika, należy zapewnić, aby ich przewody nie stykały się z gorącymi częściami piekarnika ani nie zaczepiały o drzwi piekarnika.
- Zawsze korzystać z rękawic do pieczenia wkładając i wyjmując naczynia z piekarnika.
- Regularne czyszczenie zapobiega pogorszeniu jakości powierzchni.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnika, wyłączyć zasilanie lub wyjąć wtyczkę piekarnika z gniazdka.
- Sprawdzić, czy piekarnik jest wyłączony "WYŁ", jeśli już zakończono pieczenie.
- Piekarnik może być używany jako urządzenie niezależne lub w połączeniu z elektryczną płytą kuchenną, w zależności od modelu, jednofazową pracującą z napięciem 230V.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować pary ani parowych urządzeń czyszczących.
- Nie stosować ściernych środków czyszczących ani metalowych skrobaków o ostrych krawędziach. Mogą one porysować powierzchnię drzwi piekarnika, co może spowodować pęknięcie szkła w tych drzwiach.

Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenie jest przeznaczone do obsługi przez osoby dorosłe. Korzystanie z urządzenia przez dzieci lub zabawa dzieci z urządzeniem są niebezpieczne.
- Dzieci nie powinny zbliżać się do pracującego piekarnika. Należy pamiętać również, że piekarnik pozostaje przez dłuższy czas gorący jeszcze po wyłączeniu.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci ani inne osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub mentalne, bądź brak doświadczenia i wiedzy, nie pozwalają na bezpieczne z niego korzystanie bez nadzoru lub przeszkolenia osoby odpowiedzialnej.

Serwis

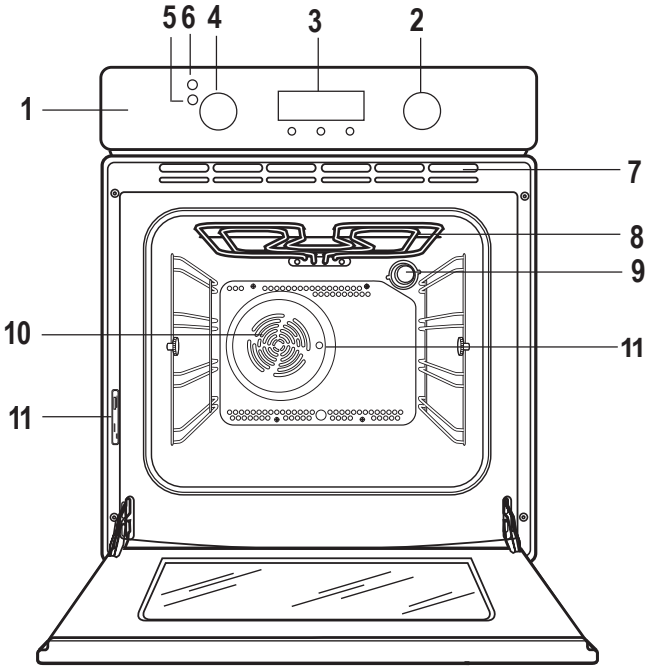
- Wszystkie przeglądy lub naprawy należy wykonywać w zakładach serwisowych producenta lub zakładach autoryzowanych przez producenta. Nalegać na stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Nie próbować samodzielnie naprawiać urządzenia w razie awarii lub uszkodzenia. Naprawy wykonywane przez osoby niedoświadczone mogą spowodować urazy cielesne lub uszkodzenie urządzenia.

Informacje dot. środowiska naturalnego

- Po zainstalowaniu urządzenia należy pozbyć się opakowania zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i ochrony środowiska.
- W czasie złomowania urządzenia należy odciąć kabel zasilający tak, aby nie można było ponownie wykorzystać kuchenki.

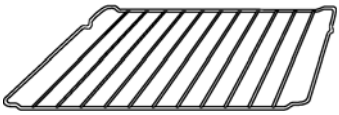
Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produktu tego nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Nieprawidłowa utylizacja stwarza zagrożenie dla środowiska naturalnego oraz zdrowia. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Opis urządzenia

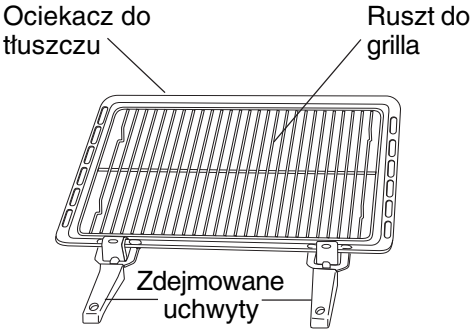


1. Panel sterowania
2. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
3. Programator elektroniczny
4. Pokrętło termostatu
5. Kontrolka zasilania WŁKontrolka termostatu
6. Kontrolka zasilania WŁ
7. Otwory wentylacyjne powietrza dla wentylatora chłodzenia
8. Ruszt do grilla
9. Oświetlenie piekarnika
10. Wentylator piekarnika
11. Tabliczka znamionowa

Akcesoria piekarnika



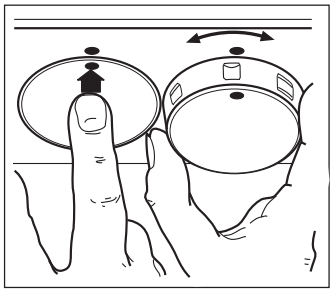
Ruszt z zabezpieczeniem przed wypadnięciem



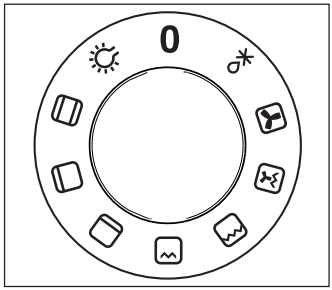
Pokrętła sterowania

Wysuwane pokrętła

Niektóre modele są wyposażone w wysuwane pokrętła sterujące. Pokrętła znajdują się na panelu sterowania, całkowicie wsunięte, gdy piekarnik nie pracuje.



Pokrętło wyboru funkcji piekarnika



0 Piekarnik wyłączony

Oświetlenie piekarnika

Pieczenie tradycyjne

Górna grzałka

Dolna grzałka

Wewnętrzna grzałka grilla

Pełny Grill rożnie

Grillowanie termiczne

Pieczenie konwekcyjne

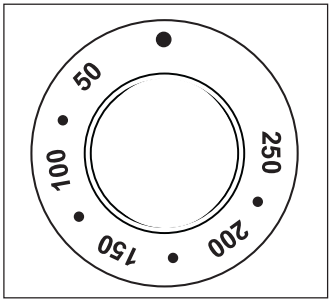
Rozmrażanie

Kontrolka zasilania WŁ

Kontrolka zasilania włącza się, gdy ustawione jest pokrętło wyboru funkcji piekarnika.

Pokrętło termostatu

Obrócić pokrętło termostatu piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wybrać temperaturę pomiędzy 50°C a 250°C.



Kontrolka termostatu

Kontrolka termostatu zapala się w momencie przekręcenia pokrętła termostatu. Kontrola świeci się do

momentu osiągnięcia odpowiedniej temperatury. Następnie cyklicznie zapala się i gaśnie symbolizując utrzymywanie temperatury.

Termostat bezpieczeństwa

Dla zapobieżenia nadmiernemu przegrzaniu spowodowanemu nieprawidłowym użyciem urządzenia lub wadliwym komponentem, piekarnik został wyposażony w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Piekarnik włącza się ponownie automatycznie po obniżeniu temperatury.

Jeśli termostat bezpieczeństwa włączy się z powodu nieprawidłowej eksploatacji urządzenia, wystarczy odczekać, aby piekarnik ostygł; jeśli zaś termostat włącza się z powodu wadliwego komponentu, należy skontaktować się z Serwisem.

Wentylator chłodzący

Wentylator chłodzenia służy do chłodzenia piekarnika i panelu sterowania. Wentylator włącza się automatycznie po kilku minutach pieczenia. Ciepłe powietrze jest wydmuchiwane przez otwór w pobliżu drzwi piekarnika. Gdy piekarnik jest wyłączony, wentylator może działać jeszcze przez jakiś czas, aby chłodzić pokrętła sterowania. To całkowicie normalne.

Działanie wentylatora chłodzenia zależy od tego, jak długo piekarnik pracował oraz w jakiej temperaturze. Może się on w ogóle nie włączyć przy niskiej temperaturze lub wtedy, gdy piekarnik pracował tylko przez krótki czas.

Przed pierwszym użyciem piekarnika

Przed przystąpieniem do eksploatacji piekarnika zdjąć **całe opakowanie** oraz wszystkie osłony, zarówno te znajdujące się wewnątrz, jak i na zewnątrz urządzenia.

Przed pierwszym użyciem, piekarnik należy wygrzać bez wkładania do środka żadnych potraw.

W tym czasie może być wyczuwalny nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne. Zapach powodują resztki z procesu produkcyjnego.

Sprawdzić, czy pomieszczenie posiada prawidłową wentylację.

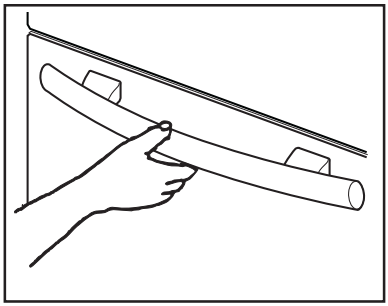
Piekarnik będzie działał tylko pod warunkiem ustawienia godziny (patrz rozdział “Programator elektroniczny” - paragraf “Ustawianie godziny”).

1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji piekarnika na pieczenie konwekcyjne.
2. Ustawić pokrętło termostatu w położeniu 250.
3. Otworzyć okno w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji pomieszczenia.
4. Odczekać ok. 45 minut bez wkładania potraw do piekarnika.

Wyżej opisaną procedurę należy powtórzyć przy funkcji “Pełny grill” i funkcji "Pieczenie tradycyjne" przez około 5-10 minut.

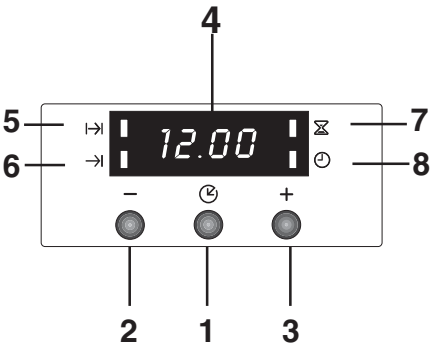
Następnie odczekać, aż piekarnik ostygnie. Zwilżyć miękką ściereczkę ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i wyczyścić komorę piekarnika.

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć akcesoria.



Aby otworzyć drzwiczki piekarnika, należy zawsze chwytać za środkową część uchwytu.

Programator elektroniczny



1. Wcisnąć przycisk, aby wybrać funkcję
2. Przycisk do zmniejszania wartości "–"
3. Przycisk do podwyższania wartości "+"
4. Wyświetlacz
5. Kontrolka "Czas pieczenia"
6. Kontrolka "Koniec pieczenia"
7. Kontrolka "Minutnika"
8. Kontrolka "Godzina"

Kuchenka jest gotowa do pracy tylko po ustawieniu godziny.
Używanie piekarnika nie wymaga wybrania żadnego programu.

Ustawianie godziny

Po włączeniu zasilania lub po zaniku prądu w sieci, na wyświetlaczu pojawi się i będzie migać.

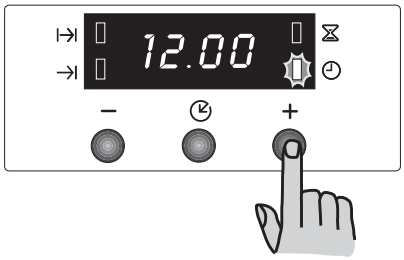
Ustawianie godziny:

1. Naciskać przycisk "+" lub "–".
2. Po ustawieniu godziny, należy poczekać 5 sekund: kontrolka "Godzina" zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas. Urządzenie jest gotowe do pracy.

Zmiana ustawień godziny:

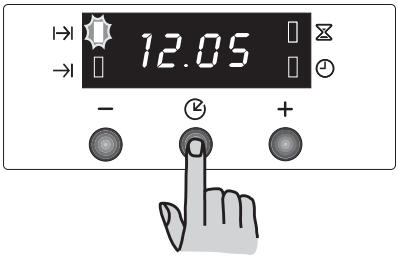
1. Naciskać przycisk aż pojawi się funkcja "Godzina". Zacznie migać odpowiednia kontrolka. Następnie postępować jak opisano powyżej.
   Godzinę można zmienić jedynie, gdy nie ustawiono funkcji automatycznej (czas pieczenia lub koniec pieczenia).

W przypadku przerwy w zasilaniu wszystkie ustawienia (czas, ustawienia programu lub program w trakcie używania) zostaną anulowane. Po przywróceniu zasilania liczby na wyświetlaczu będą migać, a zegar będzie wymagał ponownego nastawienia.



Funkcja “Czas pieczenia” |→|

Funkcja ta umożliwia automatyczne wyłącznie piekarnika po zakończeniu zaprogramowanego czasu pieczenia. Włożyć potrawę do piekarnika, wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę pieczenia. Naciskać przycisk ⏲ aż pojawi się funkcja “Czas pieczenia” |→|. Zacznie migać odpowiednia kontrolka. Następnie, wykonać następujące czynności:

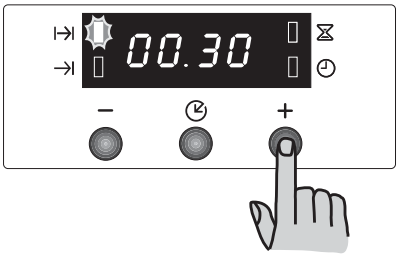


Ustawianie czasu pieczenia:

1. Naciskać przycisk “**+**“ lub “**—**“.
2. Po ustawieniu godziny, należy poczekać 5 sekund: kontrolka “Czas pieczenia” |→| zapali się, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina.
3. Po upływie czasu pieczenia, piekarnik automatycznie wyłączy się, słyszalny będzie alarm akustyczny, a kontrolka zacznie migać. Ustawić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło termostatu w położenie zero.

   Wyłączyć sygnał dźwiękowy wciskając dowolny przycisk.

   UWAGA: wyłączenie alarmu dźwiękowego powoduje przejście piekarnika w tryb ręczny. Brak ustawienia pokręteł wyboru funkcji piekarnika i termostatu w położeniu zero spowoduje ponowne włączenie się piekarnika.

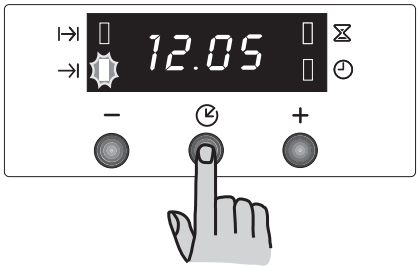


Kasowanie ustawionego czasu pieczenia:

1. Naciskać przycisk ⏲ aż pojawi się funkcja “Czas pieczenia” |→|. Zacznie migać odpowiednia kontrolka, a na wyświetlaczu zostanie pokazany pozostały czas pieczenia.
2. Naciskać przycisk “—“ aż na wyświetlaczu pojawi się “0:00”. Po 5 sekundach, kontrolka zgaśnie, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina.

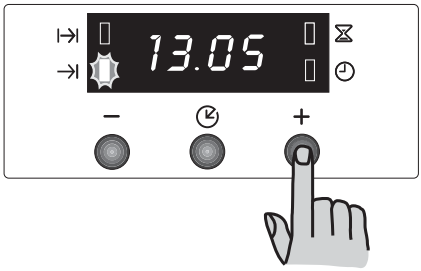
Funkcja "Koniec pieczenia" →|

Funkcja ta pozwala na ustawienie automatycznego wyłączenia piekarnika po upłynięciu zaprogramowanego czasu zakończenia pieczenia. Włożyć potrawę do piekarnika, wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę pieczenia. Naciskać przycisk ⏲ aż pojawi się wybrana zostanie funkcja "Zakończenie pieczenia" →|. Zacznie migać odpowiednia kontrolka. Następnie, wykonać następujące czynności:



Ustawianie czasu zakończenia pieczenia:

1. Naciskać przycisk "**+**" lub "**—**".
2. Po ustawieniu godziny, należy poczekać 5 sekund: zapali się kontrolka "Zakończenie pieczenia" →| zapali się, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina.
3. Po upływie czasu pieczenia, piekarnik automatycznie wyłączy się, słyszalny będzie alarm dźwiękowy, a kontrolka zacznie migać. Ustawić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło termostatu w położenie zero.
   Wyłączyć sygnał dźwiękowy wciskając dowolny przycisk. **UWAGA:** wyłączenie alarmu dźwiękowego powoduje przejście piekarnika w tryb ręczny. Brak ustawienia pokręteł wyboru funkcji piekarnika i termostatu w położeniu zero spowoduje ponowne włączenie się piekarnika.



Kasowanie ustawionego czasu zakończenia pieczenia:

1. Naciskać przycisk ⏲ aż pojawi się wybrana zostanie funkcja "Zakończenie pieczenia" →|. Zacznie migać odpowiednia kontrolka, a na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowany czas zakończenia pieczenia.
2. Naciskać przycisk "**—**" aż na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas. Programator będzie wydawał dźwięk, a kontrolka zgaśnie.

“Czas pieczenia” |→| oraz “Zakończenie pieczenia” →| połączone

Funkcje “Czas pieczenia” i “Zakończenia pieczenia” można stosować jednocześnie tak, aby ustawić piekarnik, aby automatycznie włączył i wyłączył się w późniejszym czasie.

1. W przypadku funkcji “Czas pieczenia” |→| po wybraniu funkcji “Czas pieczenia” (czas pieczenia należy ustawić jak to opisano w odpowiednim rozdziale). Następnie nacisnąć przycisk ⏲ : na wyświetlaczu pokazane zostaną zaprogramowane ustawienia.
2. W przypadku funkcji “Zakończenie pieczenia” →| po wybraniu funkcji “Zakończenie pieczenia” (czas zakończenia pieczenia należy ustawić jak to opisano w odpowiednim rozdziale).

   Zapali się odpowiednia kontrolka, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Piekarnik będzie się włączał i wyłączał zgodnie z ustawionymi programami.

Funkcja “Minutnik” ⧖

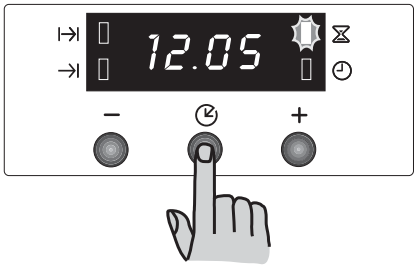
Po zakończeniu ustawionego okresu, rozlegnie się alarm minutnika, aleuruchomiony piekarnik pozostanie włączony.

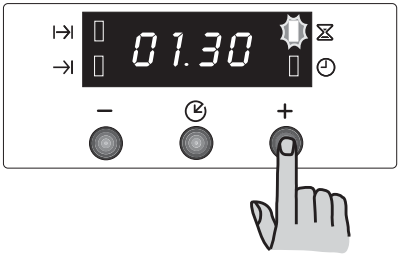
Ustawianie minutnika:

1. Naciskać przycisk ⏲ aż pojawi się funkcja “Minutnik”. Zacznie migać ⧖ odpowiednia kontrolka.
2. Następnie nacisnąć przycisk “+” lub “–” (maksymalnie: 2 godziny, 30 minut).
3. Po ustawieniu godziny, należy poczekać 5 sekund: zapali się kontrolka “Minutnik” ⧖.
4. Po zakończeniu ustawionego czasu, kontrolka zacznie migać i rozlegnie się alarm akustyczny. Wyłączyć sygnał dźwiękowy wciskając dowolny przycisk.

Kasowanie minutnika:

1. Naciskać przycisk ⏲ aż pojawi się funkcja “Minutnik”. Zacznie migać ⧖ odpowiednia kontrolka i na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
2. Naciskać przycisk “–” aż na wyświetlaczu pojawi się “0:00”. Po 5 sekundach, kontrolka zgaśnie, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina.

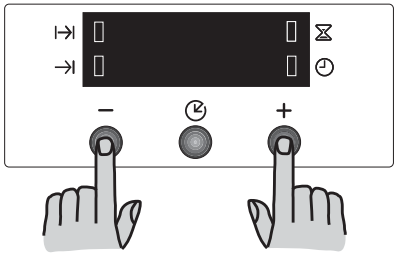




Wyłączanie wyświetlacza

1. Jednocześnie wcisnąć dwa przyciski programatora i przytrzymać je przez ok. 5 sekund. Wyświetlacz wyłączy się.
2. W celu ponownego włączenia wyświetlacza, wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

   Wyświetlacz można wyłączyć tylko pod warunkiem, że nie zostały ustawione żadne funkcje kuchenki.



Korzystanie z piekarnika

Kuchenka posiada unikalny system, który powoduje naturalną cyrkulację powietrza oraz stały obieg pary.

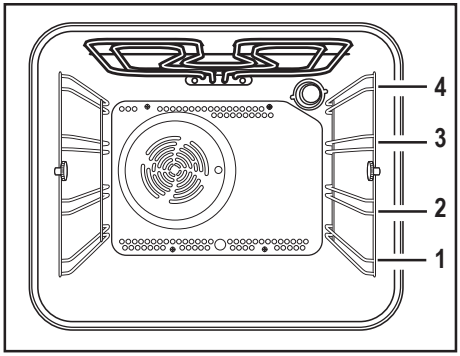
System ten umożliwia gotowanie na parze oraz zapewnia delikatność potraw w środku z jednoczesną ich chrupkością na zewnątrz. Dodatkowo, do minimum ograniczony zostaje czas pieczenia oraz zużycie energii. W czasie pieczenia może powstawać para, która może się wydostawać na zewnątrz po otwarciu drzwiczek piekarnika. Jest to zjawisko normalne.

Należy jednak odsunąć się od piekarnika w momencie otwierania jego drzwiczek w czasie pieczenia lub po jego zakończeniu tak, aby para lub ciepło mogły się swobodnie wydostać.

Uwaga! - Podczas pieczenia nie wolno stawiać na dnie piekarnika żadnych przedmiotów ani przykrywać żadnych części piekarnika folia aluminiową. Może to prowadzić do nadmiernego wzrostu temperatury, co może negatywnie wpływać na wyniki pieczenia i uszkodzić emaliowaną powłokę piekarnika. Naczynia, naczynia żaroodporne oraz tace aluminiowe należy ustawiać na półkach zamocowanych w prowadnicach. Gdy potrawa jest gotowana, tworzy się para, jak w czajniku. Gdy para wchodzi w styczność ze szkłem na drzwiach piekarnika, następuje kondensacja i powstają krople wody.

W celu redukcji kondensacji, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 10 minut.

Zalecamy wycieranie kropel wody po każdym pieczeniu.



Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zawsze zamknięte. Podczas otwierania drzwiczek należy stać w bezpiecznej odległości. **Nie dopuszczać** do swobodnego opadania drzwi - podtrzymywać je, dopóki nie będą całkowicie otwarte.

W piekarniku znajdują się cztery poziomy półek i dwie półki. Poziom wsunięcia półek liczy się od dołu piekarnika zgodnie z opisem na schemacie.

Półki należy wsuwać prawidłowo i zgodnie z opisem na schemacie.

Naczyń do pieczenia nie należy stawiać bezpośrednio na dnie piekarnika.

Pieczenie konwekcyjne

- Żywność pieczona jest przy użyciu podgrzanego powietrza rozprowadzanego równo wewnątrz piekarnika za pomocą wentylatora położonego na tylnej ścianie piekarnika.
- W ten sposób ciepło dociera szybko i równomiernie do wszystkich części piekarnika, co oznacza, że można jednocześnie piec różne rodzaje potraw na różnych poziomach. Pieczenie konwekcyjne zapewnia szybką eliminację wilgoci, zaś bardziej suche wnętrze piekarnika uniemożliwia przenikanie różnych smaków i aromatów z jednej potrawy do drugiej.
- Możliwość pieczenia na różnych półkach oznacza, że można jednocześnie piec kilka różnych potraw oraz do trzech blach ciastek i mini-pizz, do natychmiastowego zjedzenia lub zamrożenia.
- W piekarniku można oczywiście piec tylko na jednej półce. W takim przypadku, należy używać najniżej położonych półek, w celu łatwiejszego śledzenia przebiegu pieczenia.
- Ponadto, piekarnik może być użyty do przygotowywania przetworów (sterylizacja), pieczenia owoców w syropie oraz do suszenia grzybów lub owoców.

Grillowanie -

- Większość potraw można umieszczać na ruszcie patelni do grillowania, aby zapewnić maksymalną cyrkulację powietrza oraz zapewnić ściekanie tłuszczu i soków. Takie potrawy jak ryby, wątróbki i nerki można umieszczać bezpośrednio na patelni do grillowania, wg smaku.
- Potrawy powinny być całkowicie wysuszone przed grillowaniem, aby zminimalizować rozpryskiwanie. Lekko nasmarować pędzelkiem chude mięso i ryby olejem lub roztopionym masłem, aby zapewnić, że będą miękkie podczas pieczenia.
- Dodatki, np. pomidory i grzyby, można umieścić pod rusztem podczas grillowania mięs.
- Do tostowania chleba zalecamy korzystanie z najwyższej półki.
- Potrawy należy obracać podczas pieczenia, wg smaku.

Obsługa Pełnego Grilla

1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji piekarnika na .
2. Ustawić pokrętło termostatu na żądaną temperaturę.
3. Wyregulować pozycję rusztu i patelni do grillowania odpowiednio do grubości potrawy. Aby zapewnić szybsze pieczenie, umieścić potrawę bliżej grzałki, aby zapewnić łagodniejsze pieczenie - dalej.

Rozgrzewać grill z pełną mocą przez kilka minut przed włożeniem steków lub tostów. Ewentualnie wyregulować ustawienie ciepła oraz półkę podczas pieczenia.

Podczas pieczenia, wentylator chłodzenia i kontrolka termostatu będą działać w taki sam sposób, jak przy funkcji pieczenia konwekcyjnego.

Obsługa Wewnętrznej Grzałki Grilla

Wewnętrzny grill zapewnia szybkie i bezpośrednie ciepło w środkowej części patelni do grillowania. Korzystając z wewnętrznej grzałki grilla do przygotowywania małych ilości potraw można zaoszczędzić energię.

1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji piekarnika na .
2. Ustawić pokrętło termostatu na żądaną temperaturę.

3. Wyregulować pozycję rusztu i patelni do grillowania odpowiednio do grubości potrawy oraz zgodnie z instrukcjami grillowania.

Grzałka grilla jest sterowana przez termostat. Podczas pieczenia, grill włącza się i wyłącza cyklicznie, aby zapobiec przegrzaniu.

Tylko górna grzałka

Funkcja ta jest odpowiednia do kończenia pieczenia dań, np. lasagne, zapiekanka, zapiekanka serowo-kalafiorowa, itp.

Tylko grzałka dolna

Funkcja ta jest szczególnie przydatna do ciast do nadzień. Może być również wykorzystywana do przyrumieniania rożków lub tart.

Kontrolka termostatu świeci się do momentu osiągnięcia odpowiedniej temperatury. Następnie cyklicznie zapala się i gaśnie symbolizując utrzymywanie temperatury.

Pieczenie konwencjonalne

- Półka środkowa pozwala na optymalne rozprowadzenie ciepła. Aby zwiększyć przyrumienienie od spodu, korzystać z niższej półki. Aby zwiększyć przyrumienienie od góry, korzystać z wyższej półki.
- Materiał blach/formy oraz ich wykończenie mają wpływ na stopień podpieczenia i zarumienienia potrawy. Emalia, ciemne, ciężkie i nieprzylepne naczynia zwiększają przyrumienienie od spodu, natomiast szklane naczynia do piekarnika, błyszczące blachy z aluminium lub polerowanej stali odbijają ciepło i powodują mniejsze przyrumienienie od dołu.
- Zawsze umieszczać naczynia centralnie na półce, aby zapewnić równomierne przyrumienienie.
- Potrawy umieszczać w formach/blachach o wystarczających wymiarach, tak aby nie dochodziło do wyrastania ciasta i zanieczyszczania wnętrza piekarnika. Ułatwi to czyszczenie.
- **Nie** wkładać naczyń, blach ani form bezpośrednio na spód piekarnika, ponieważ nagrzewa się on bardzo mocno i może dojść do uszkodzenia. W tym ustawieniu ciepło dochodzi zarówno z grzałki dolnej jak i górnej. Pozwala to na pieczenie na jednym poziomie i jest szczególnie polecane do dań, które nie wymagają szczególnego przyrumienienia od spodu, np. rożków lub tart.

Zapiekanki, lasagne oraz duszone mięsa, które wymagają ekstra przyrumienienia od góry, również dobrze pieką się w piekarniku konwencjonalnym.

Obsługa piekarnika konwencjonalnego

1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji piekarnika na żądaną funkcję .
2. Ustawić pokrętło termostatu na żądaną temperaturę.

Grillowanie termiczne

Ustawić pokrętło wyboru funkcji piekarnika oraz ustawić termostat na wymaganą temperaturę.

Ta funkcja oferuje możliwość alternatywnego pieczenia potraw zwyczajowo przygotowywanych na konwencjonalnym grillu. Grzałka grilla i wentylator pracują naprzemiennie, stwarzając obieg gorącego powietrza wokół potraw.

Przy używaniu tej funkcji należy nastawić temperaturę maksymalną na 200°C.

Rozmrażanie

Wentylator piekarnika pracuje bez ciepła i powoduje cyrkulację powietrza w temperaturze pokojowej wewnątrz piekarnika.

Sprawdzić, czy pokrętło termostatu jest wyłączone.

Porady i wskazówki

Pieczenie ciast:

Ciasta zazwyczaj piecze się w średniej temperaturze (między 150 i 200°C) i dlatego konieczne jest rozgrzanie piekarnika przez ok. 10 min.

Drzwiczek piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Ciasto kruche powinno być pieczone w formie lub w blasze przez 2/3 całego wymaganego czasu pieczenia, a następnie odpowiednio przybrane przed całkowitym upieczeniem. Dalszy czas pieczenia zależy od rodzaju przybrania lub nadzienia. Ciasta biszkoptowe muszą z trudem oddzielać się od łyżki. Czas pieczenia byłby za bardzo wydłużony, jeśli byłoby za bardzo wodniste.

Jeśli do piekarnika wkłada się dwie blachy z ciastem lub herbatnikami jednocześnie, należy zostawić jedną półkę wolną między blachami.

Jeśli do piekarnika wkłada się dwie blachy z ciastem lub herbatnikami jednocześnie, należy zamienić półki blach, a także odwrócić blachy, po upływie ok. 2/3 czasu pieczenia.

Pieczenie:

Nie piec mięs mniejszych niż 1 kg. Mniejsze mięsa mogą wyschnąć podczas pieczenia. Ciemne mięso, które musi być dobrze wypieczone z zewnątrz, a średnio lub lekko wypieczone wewnątrz, powinno być pieczone w wyższej temperaturze (200°C-250°C).

Białe mięso, drób i ryby, z drugiej strony, wymagają niższej temperatury (150°C-175°C). Składniki sosów powinny być dodawane do brytfanny na początku, jeśli czas pieczenia jest krótki. W przeciwnym razie należy dodać je w ostatniej półgodzinie.

Można przeprowadzić test łyżką, aby sprawdzić, czy mięso się upiekło: jeśli nie można go wgnieść, mięso jest upieczone. Rostbefy i filety, które mają pozostać różowe w środku, muszą być pieczone w wyższej temperaturze przez krótszy czas.

Jeśli mięso jest pieczone bezpośrednio na półce piekarnika, na półkę poniżej włożyć tacę na skapujący sos.

Pozostawić mięso, aby doszło przez ostatnie 15 minut, tak, aby soki nie wyciekły.

Aby zmniejszyć ilość dymu w piekarniku, zaleca się dodanie niewielkiej ilości wody do brytfanki. Aby zapobiec tworzeniu się kondensacji, dodawać wodę kilka razy. Przed podaniem, przygotowane potrawy można utrzymywać ciepłe w piekarniku.

Uwaga!

Podczas pieczenia nie wolno stawiać na spodzie piekarnika żadnych przedmiotów ani przykrywać żadnych części piekarnika folia aluminiową. Może to prowadzić do nadmiernego wzrostu temperatury, co może uszkodzić emaliowaną powłokę piekarnika.

Czasy pieczenia

Czas pieczenia zależy od składników, konsystencji produktu oraz ilości płynów w poszczególnych daniach.

Zaleca się zapamiętanie wyników eksperymentów z pieczeniem w piekarniku, ponieważ późniejsze pieczenie potraw w tych samych warunkach pozwoli uzyskać podobne rezultaty.

W oparciu o własne doświadczenie będzie można zmieniać wartości podane w tabelach.

Tabela pieczenia

Pieczenie konwencjonalne -

Podane czasy nie obejmują czasu wstępnego nagrzania piekarnika. Pusty piekarnik należy zawsze rozgrzewać przez 10 minut.

TYP POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas pieczenia w minutach	UWAGI
		temp °C		temp °C		
CIASTA						
Ciasta ubijane	2	170	2 (1 i 3)*	160	45-60	w foremce na ciasto
Kruche ciasto	2	170	2 (1 i 3)*	160	20-30	w foremce na ciasto
Sernik	165	60	1	2	80 ~ 175	w foremce na ciasto
Jabłecznik	1	170	2lew+pr.	160	90-120	w foremce na ciasto
Strudel	2	180	2	160	60-80	w tacy do pieczenia
Tarta z dżemem	2	190	2(1 i 3)*	180	40-45	w foremce na ciasto
Ciasto owocowe	2	170	2	150	60-70	w foremce na ciasto
Biszkopt	1	170	2(1 i 3)*	165	30-40	w foremce na ciasto
Keks	1	150	2	150	120-150	w foremce na ciasto
Ciasto ze śliwkami	1	175	2	160	50-60	w dużej formie
Małe ciasto	3	170	2	160	20-35	w tacy do pieczenia
Herbatniki	2	160	2(1 i 3)*	150	20-30	w tacy do pieczenia
Bezy	2	135	2(1 i 3)*	150	60-90	w tacy do pieczenia
Bułeczki	2	200	2	190	12~20	w tacy do pieczenia
Ciasta: Choux	2 lub 3	210	2(1 i 3)*	170	25-35	w tacy do pieczenia
Tarty płaskie	2	180	2	170	45-70	w foremce na ciasto
CHLEB I PIZZA						
Biały chleb	1	195	2	185	60-70	
Chleb żytni	1	190	1	180	30-45	w formie do chleba
Bułeczki	2	200	2(1 i 3)*	175	25-40	w tacy do pieczenia
Pizza	2	200	2	200	20-30	w tacy do pieczenia
ZAPIEKANKI						
Zapiekanka makaronowa	2	200	2 (1 i 3)*	175	40 ~ 50	w foremce
Zapiekanka warzywna	2	200	2 (1 i 3)*	175	45 ~ 60	w foremce
Quiches	1	210	1	190	30-40	w blasze
Lasagne	200	25	2	2	200 ~ 35	w foremce
Cannelloni	200	25	2	2	200 ~ 35	w foremce
Mięso						
Wołowina	2	190	2	175	50 ~ 70	na ruszcie
Wieprzowina	2	180	2	175	100 ~ 130	na ruszcie
Cielęcina	2	190	2	175	90 ~ 120	na ruszcie
Rostbef						
lekko wypieczony	2	210	2	200	50-60	na ruszcie
średnio wypieczony	2	210	2	200	60-70	na ruszcie
dobrze wypieczony	2	210	2	200	70 ~ 80	na ruszcie
Łopatka wieprzowa	2	180	2	170	120-150	ze skórą
Gicz wieprzowa	2	180	2	160	100-120	2 szt.
Jagnięcina	2	190	2	175	110 ~ 130	Gicz
Kurczak	2	190	2	200	70 ~ 85	cały
Indyk	2	180	2	160	210 ~ 240	cały
Kaczka	2	175	2	220	120 ~ 150	cała
Gęś	2	175	1	160	150 ~ 200	cała
Królik	2	190	2	175	60-80	w kawałkach
Zając	2	190	2	175	150-200	w kawałkach
Bażant	2	190	2	175	90-120	w całości
Klopsy	2	180	2	170	og.150	w dużej formie
RYBY						
Pstrąg/Leszcz morski	2	190	2(1 i 3)*	175	40-55	3-4 ryby
Tuńczyk/Łosoś	2	190	2(1 i 3)*	175	35-60	4-6 filety

(*) Chcąc przygotować jednocześnie więcej niż jedną potrawę, zaleca się umieszczenie potraw na poziomach podanych w nawiasach.

Grillowanie -

Podane czasy nie obejmują czasu wstępnego nagrzania piekarnika
Pusty piekarnik należy zawsze rozgrzewać przez 10 minut.

TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach	
	Kawałki	g.		temp.°C	1-sza strona	2-ga strona
Steki (filety)	4	800	3	250	12~15	12~14
Befsztyki	4	600	3	250	10~12	6~8
Kiełbasy	8	/	3	250	12~15	10~12
Kotlety wieprzowe	4	600	3	250	12~16	12~14
Kurczak (połówki)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebaby	4	/	3	250	10~15	10~12
Kurczak (pierś)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Wstępne rozgrzanie 5'00''						
Ryby (filety)	4	400	3	250	12~14	10~12
Kanapki	4~6	/	3	250	5~7	/
Tosty	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Grillowanie termiczne

W przypadku korzystania z pieczenia konwekcyjnego, należy ustawić maksymalną temperaturę na 200°C.

TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie termiczne		Czas pieczenia w minutach	
	Kawałki	g.		temperatura w °C	1-sza strona	2-ga strona
Panier. pieczeń (indyk)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Kurczak (połówki)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Udka kurze	6	—	3	200	15~20	15~18
Przepiórka	4	500	3	200	25~30	20~25
Zapiekanka warzywna	—	—	3	200	20~25	—
Małże	—	—	3	200	15~20	—
Makrela	2-4	—	3	200	15~20	10~15
Filety rybne	4-6	800	3	200	12~15	8~10

Podane wartości temperatur są jedynie orientacyjne. Temperatury można dopasować do indywidualnych wymagań.

Konserwacja i czyszczenie

Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.

Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować pary ani parowych urządzeń czyszczących.

WAŻNE: Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych lub czyszczenia, należy odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

Aby zapewnić trwałość urządzenia konieczne jest regularne wykonywanie następujących czynności czyszczących:

- Wykonywać dopiero po ostygnięciu piekarnika.
- Części emaliowane należy myć w wodzie z dodatkiem mydła.
- Nie należy stosować środków ściernych.
- Osuszyć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką.
- W przypadku uporczywych plam, można zastosować detergenty niepowodujące ścierania lub dostępne na rynku produkty przeznaczone do czyszczenia stali nierdzewnej lub ciepły ocet.

Emalia piekarnika jest bardzo trwała i nieprzepuszczalna. Gorące kwasy z owoców (np. cytryny, gotowane śliwki, itd.) pozostawiają trudne do usunięcia plamy na powierzchniach emaliowanych. Jednakże, takie plamy na dobrze wypolerowanej powierzchni emaliowej nie mają wpływu na pracę piekarnika. Po każdym użyciu, należy dokładnie przemyć piekarnik. To jest najłatwiejszy sposób czyszczenia zabrudzeń. Zapobiega on przypalaniu zabrudzeń.

Środki czyszczące

Przed zastosowaniem środków czyszczących należy sprawdzić, czy nadają się one do czyszczenia kuchenki i czy są zalecane przez producenta.

NIE należy stosować środków czyszczących zawierających wybielacz, ponieważ mogą one zmatowić powierzchnie. Nie należy również stosować ściernych środków czyszczących.

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni kuchenki

Należy regularnie przecierać panel sterowania, drzwiczki piekarnika oraz uszczelkę drzwiową stosując do tego celu delikatną szmatkę zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem detergentu w płynie.

Aby nie uszkodzić lub osłabić szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy stosować:

- detergentów i wybielaczy
- impregnowanych myjek nienadających się do mycia rondli z materiału zapobiegającemu przyleganiu potraw
- myjek Brillo/Ajax lub myjek metalowych
- myjek do piekarników nasączonych środkami chemicznymi lub aerozoli
- zmywaczy rdzy
- odrdzewiaczy do wanien/umywalek

Wyczyścić zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię szyby piekarnika ciepłą wodą z mydłem. W przypadku mocnego zabrudzenia wewnętrznej powierzchni drzwiczek zaleca się stosowanie środków czyszczących takich jak Hob Brite. Nie stosować skrobaków do farb do usuwania pozostałości potraw z piekarnika.

Komora piekarnika

Emaliowany spód komory piekarnika najlepiej czyści się, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.

Po każdym użyciu przetrzeć piekarnik przy pomocy miękkiej szmatki zamoczonej w ciepłej wodzie z mydłem. Okresowo należy wykonać bardziej dokładne czyszczenie stosując do tego celu markowy środek do czyszczenia.

Nie próbować czyścić emalii katalitycznej.

Pielęgnacja powłok katalitycznych

Podczas przyrządzania potraw wytapia się z nich tłuszcz, wycieka olej i pryskają fragmenty potraw, ale emalia katalityczna usuwa te zabrudzenia. Aby wspomóc ten proces, zaleca się włączanie pustego piekarnika raz w tygodniu na jedną lub dwie godziny, aby zapewnić maksymalną wydajność powłoki katalitycznej.

Aby wyczyścić piekarnik, proszę wykonać następujące czynności:

1. Wyjąć z piekarnika ewentualne akcesoria (brytfanny, kratki, formy do pieczenia, tackę na ściekający tłuszcz itp.) Nie zostawiać niczego w piekarniku.
2. Ustawić pokrętło wyboru funkcji piekarnika na funkcję "Pieczenie tradycyjne" .
3. Ustawić pokrętło termostatu na temp. 250°C.
4. Odczekać ok. 45 minut bez wkładania potraw do piekarnika.
5. Otworzyć okno w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji pomieszczenia.

Procedurę tę należy powtórzyć ustawiając pokrętło wyboru funkcji piekarnika na pozycję grill na ok. 5 minut.
Jeżeli piekarnik jest zimny, należy go pozostawić włączonym na 60 minut.

Nie próbować czyścić emalii katalitycznej.

Porady i wskazówki

- Nie zaleca się czyszczenia ręcznego powłoki katalitycznej. Stosowanie stalowych myjek zwilżonych mydłem w płynie, środków czyszczących w aerozolu lub innych środków o działaniu ściernym powoduje uszkodzenie powłoki.

- W miarę upływu czasu może dojść do lekkiego odbarwienia i polerowania powłoki katalitycznej. Nie wpływa to w żaden sposób na jej właściwości.
- Przestrzegać zaleceń podanych w rozdziale "Jak przyrządzać potrawy, aby zmniejszyć powstawanie zabrudzeń".

Jak przyrządzać potrawy, aby zmniejszyć powstawanie zabrudzeń

Proszę przyrządzać potrawy w zalecanych temperaturach. Pieczenie w zbyt wysokich temperaturach powoduje zwiększenie zabrudzeń. Proszę spróbować przyrządzać potrawy w niższych temperaturach, pozostawiając je w piekarniku przez nieco dłuższy czas - w ten sposób oszczędza się energię, a pieczeń jest często delikatniejsza w smaku.
Podczas pieczenia mięsa należy używać minimalnej ilości oleju lub całkowicie z niego zrezygnować; Ziemniaki wystarczy lekko nasmarować olejem za pomocą pędzla przed włożeniem ich do piekarnika. Nadmierna ilość tłuszczu w piekarniku podczas pieczenia powoduje jego pryskanie, a tym samym zabrudzenie piekarnika. Podczas pieczenia NIE trzeba dodawać wody do mięsa. Woda i płynny tłuszcz wypływający z pieczeni powodują nadmierne rozpryskiwanie podczas przyrządzania potrawy nawet w normalnych temperaturach, jak również powodują kondensację.
Przykrycie pieczeni podczas gotowania zapobiega pryskaniu tłuszczu na dolne powierzchnie; Jeżeli chce się przyrumienić pieczeń lub inną potrawę, należy ją odkryć na ostatnich 20-30 minut pieczenia. Jest to szczególnie korzystne w przypadku przyrządzania dużych pieczeni czy indyków, gdyż umożliwia upieczenie mięsa w środku, zanim zewnętrzna część zbytnio się przyrumieni.
Nie używać brytfanny. Podczas pieczenia tłuszcz wyciekający z pieczeni pozostanie za trójnogiem i nie będzie pryskać na powłokę katalityczną,

Wsporniki półek i panele katalityczne

Wsporniki półek i panele katalityczne można zdemontować w celu oczyszczenia.

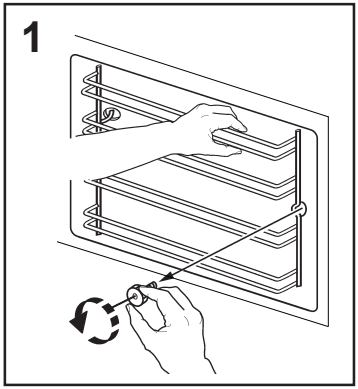
Przed przystąpieniem do tej operacji proszę się upewnić, że piekarnik całkowicie ostygł.

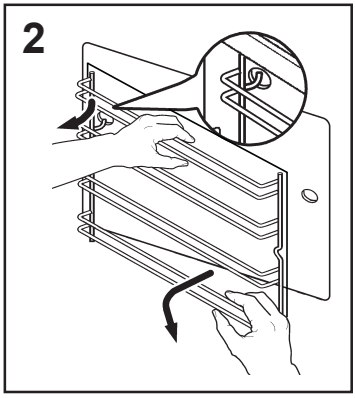
Należy postępować w następujący sposób:

1. odkręcić przednią śrubę jednocześnie przytrzymując wspornik półki i panel katalityczny drugą ręką (patrz diagram 1).
2. Przytrzymać wspornik półki i panel katalityczny i podnieść je, równocześnie odczepiając tylny hak. Zdjąć wspornik półki i panel katalityczny (patrz panel 2).

   Oczyścić z zewnątrz wsporniki półek, używając w tym celu detergentów dostępnych w handlu.
3. Po zakończeniu czyszczenia założyć ponownie wspornik półki i panel katalityczny i zamontować je, wykonując tę samą procedurę w odwrotnej kolejności.

Podczas montowania wspornika półki i panelu katalitycznego należy się upewnić, że śruby mocujące są poprawnie dokręcone.



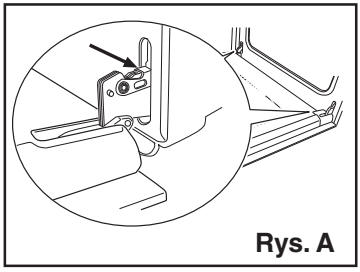


Czyszczenie piekarnika

Przed czyszczeniem drzwiczek piekarnika należy je zdemontować z piekarnika.

Należy postępować w następujący sposób:

1. całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika;
2. odnaleźć zawiasy, na których drzwiczki są zawieszone na piekarniku (Rys. A);



Rys. A

3. odkręcić i obrócić małe dźwignie znajdujące się na obu zawiasach (Rys. B);
4. drzwi należy trzymać po prawej lub lewej stronie, a następnie powoli obrócić w kierunku piekarnika do położenia w połowie zamkniętego (Rys. C);
5. delikatnie wyjąć drzwiczki (Rys. C);
6. położyć je na stabilnej podstawie.

Drzwiczki należy wyczyścić przy pomocy delikatnej szmatki zwilżonej w ciepłej wodzie z mydłem. Nie należy korzystać ze ściemych środków czyszczących. Po wyczyszczeniu, z powrotem nałożyć drzwiczki piekarnika, wykonując wyżej opisaną procedurę w odwrotnej kolejności.

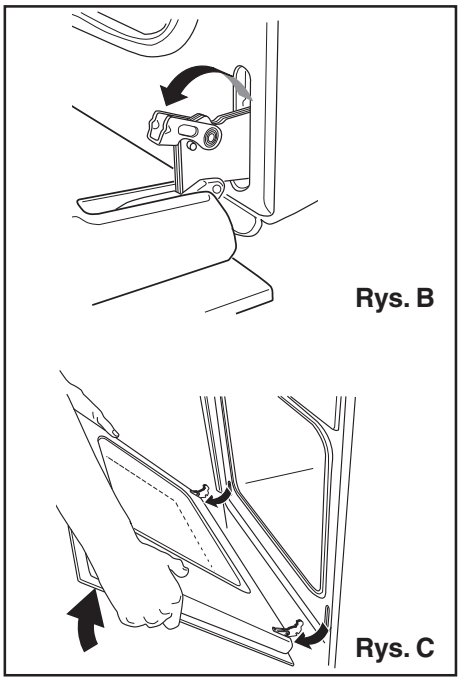
Modele wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:

Zaleca się czyszczenie drzwiczek piekarnika przy pomocy wilgotnej gąbki. Po wyczyszczeniu, wytrzeć miękką szmatką.

Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania należy myć stosując się do tych samych zaleceń.

NIE CZYŚCIĆ drzwi piekarnika, gdy panele szklane są jeszcze ciepłe. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować stłuczenie szyby.

Wyszczerbiona lub głęboko zadrapana szyba ma mniejszą wytrzymałość i, aby uniknąć ryzyka rozbicia szyby, należy ją wymienić. W przypadku wątpliwości prosimy o kontakt z lokalnym punktem serwisowym.



Rys. B

Rys. C

Wymiana oświetlenia piekarnika

Odłączenie urządzenia

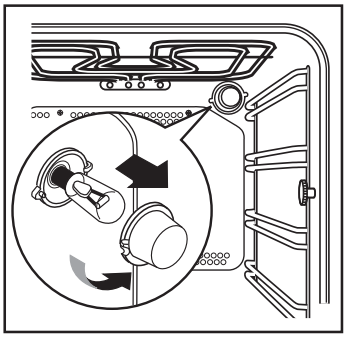
Jeśli to konieczne, wymienić żarówkę. Żarówka musi mieć następujące parametry:

- Moc: 15 W/25 W,
- Napięcie: 230 V (50 Hz),
- Żaroodporność do temperatury 300°C,
- Typ gwintu: E14.

Żarówki można nabyć w lokalnym punkcie serwisowym.

Wymiana spalonej żarówki:

1. Sprawdzić, czy piekarnik jest odłączony od zasilania.
2. Wcisnąć szklaną oprawkę i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Wyjąć spaloną żarówkę i wymienić ją na nową.
4. Z powrotem nałożyć szklany klosz i podłączyć zasilanie.



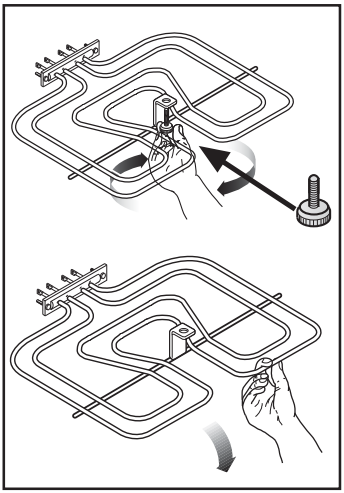
Grzałka grilla

Ten model jest wyposażony w grzałkę grilla na zawiasach, dzięki czemu można niezwykle łatwo oczyścić górę wnęki piekarnika.

Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy sprawdzić, czy piekarnik jest chłodny oraz czy jest odłączony od zasilania elektrycznego.

1. Odkręcić śrubę mocującą grzałkę grilla (patrz Rys.). Wykonując tę czynność po raz pierwszy należy posłużyć się śrubokrętem.
2. Następnie delikatnie pociągnąć grill do dołu, aby uzyskać dostęp do górnej części komory piekarnika (patrz Rys.).
3. Oczyścić górę komory piekarnika przy pomocy odpowiedniego środka czyszczącego i wytrzeć do sucha przed ponownym zamocowaniem grzałki grilla na jej miejscu.
4. Ostrożnie wcisnąć grzałkę grilla na miejsce i dokręcić nakrętkę.

Sprawdzić, czy nakrętka grzałki grilla jest właściwie dokręcona, aby grzałka nie spadła podczas pracy urządzenia.



Co zrobić, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, przed skontaktowaniem się z lokalnym punktem serwisowym Electrolux, należy wykonać następujące kontrole.

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
■ Piekarnik się nie włącza.	◆ Sprawdzić, czy wybrana została funkcja pieczenia i temperatura. lub ◆ Sprawdzić, czy urządzenie jest właściwie podłączone, a wyłącznik urządzenia lub wyłącznik główny piekarnika są włączone.
■ Nie działa kontrolka temperatury piekarnika.	◆ Wybrać temperaturę pokrętłem termostatu. lub ◆ Za pomocą pokrętła wyboru funkcji piekarnika wybrać żądaną funkcję.
■ Nie działa oświetlenie piekarnika.	◆ Wybrać żądaną funkcję pokrętłem wyboru funkcji piekarnika. lub ◆ Sprawdzić żarówkę i, w razie potrzeby, wymienić (patrz “Konserwacja i czyszczenie”).
■ Dania pieką się za długo lub za szybko.	◆ Konieczna może być regulacja temperatury. lub ◆ Zgodnie z radami w niniejszej instrukcji, w szczególności w rozdziale “Korzystanie z piekarnika”.
■ Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	◆ Gdy proces gotowania jest zakończony nie pozostawiać naczyń w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut.
■ Głośna praca wentylatora piekarnika.	◆ Sprawdzić, czy tace i naczynie do pieczenia nie wibrują w momencie stykania się z tylną płytą piekarnika.
■ Wyświetlacz pokazuje “12.00”.	◆ Ustawić godzinę (patrz rozdział “Ustawianie godziny”).

Dane techniczne

Wartości znamionowe grzałek

Dolna grzałka	1000 W
Górna grzałka	800 W
Pełna moc (górna+dolna grzałka)	1800 W
Pieczenie konwekcyjne	2000 W
Grill	1650 W
Pełny Grill	2450 W
Grillowanie termiczne	2475 W
Oświetlenie piekarnika	25 W
Silnik wentylatora gorącego powietrza	25 W
Silnik wentylatora chłodzenia	25 W
Razem moc znamionowa	2500 W
Napięcie robocze (50 Hz)	230 V

Wymiary wnęki

Wysokość	pod blatem	593 mm
	w meblu	580 mm
Szerokość		560 mm
Głębokość		550 mm

Piekarnik

Wysokość	335 mm
Szerokość	395 mm
Głębokość	400 mm
Pojemność piekarnika	53 l

Instrukcje dla instalatora

Podłączenie trzeba wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Wszelkie prace wykonywać po wyłączeniu urządzenia. Prace przy urządzeniu wykonywać mogą jedynie upoważnieni serwisanci.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niezastosowanie się do niniejszych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Podłączenie do zasilania elektrycznego

Przed podłączeniem do zasilania elektrycznego należy pamiętać:

- Bezpieczniki oraz domowa instalacja elektryczna muszą być odpowiednie do maks. obciążenia elektrycznego urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).
- Domowe urządzenia elektryczne muszą być właściwie uziemione zgodne z przepisami prawa.
- Gniazdko lub przełącznik wielobiegunowy muszą być łatwo dostępne po zakończeniu instalacji urządzenia.

Urządzenie nie zostało wyposażone w elektryczny przewód zasilania, w związku z czym należy go podłączyć do przewodu zasilania ze standardową wtyczką, odpowiedniego do obciążenia elektrycznego przedstawionego na tabliczce znamionowej. Wtyczkę należy włożyć do odpowiedniego gniazdka zasilającego w ścianie.

Jeżeli chcą Państwo bezpośredniego podłączenia do sieci elektrycznej (zasilającej), należy umieścić pomiędzy urządzeniem a siecią zasilającą przełącznik wielobiegunowy, o minimalnym odstępie 3 mm pomiędzy stykami, odpowiedni do wymaganego obciążenia, zgodnie z obowiązującymi

przepisami. Zielono-żółty przewód uziemienia nie może być przerwany przez przełącznik i powinien być o 2-3 cm dłuższy od przewodów fazy i zera.

Dostarczony przewód zasilający oraz wtyczka muszą być podłączone do całkowicie izolowanego gniazdka (230 V~, 50 Hz). Całkowicie izolowane gniazdko powinno być prawidłowo zamontowane zgodnie z przepisami.

Mogą być stosowane następujące rodzaje przewodów zasilających, uwzględniając odpowiedni przekrój znamionowy przewodu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

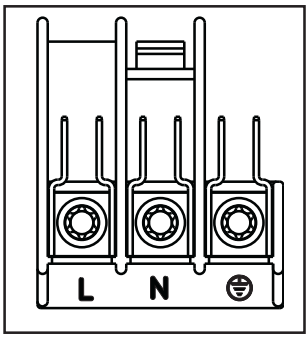
Przewód zasilający musi być tak ułożony, aby nie osiągał on w żadnym swoim punkcie temperatury wyższej o 50 °C od temperatury otoczenia.

Po wykonaniu przyłączenia, należy włączyć grzałki i przez 3 minuty kontrolować, czy pracują prawidłowo.

Listwa zaciskowa

Piekarnik jest wyposażony w łatwo dostępną listwę zaciskową przystosowaną do jednofazowego napięcia 230 V.

Litera L - Faza
Litera N - Zero
⏚ lub E - Uziemienie



Instrukcje zabudowy

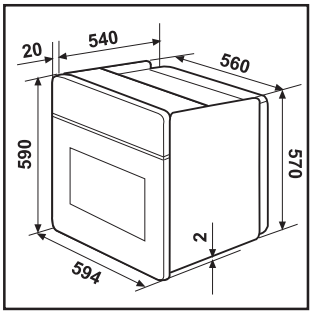
Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia do zabudowy, szafka kuchenna lub wnęka na urządzenie powinny mieć odpowiednie wymiary.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, wszystkie części powinny zapewniać izolację elektryczną przed porażeniem, a części izolowane powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdemontować bez narzędzi.

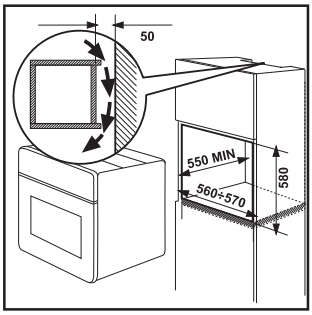
Dotyczy to również zamocowania na ścianach końcowych na początku lub końcu linii zabudowy.

Podczas zabudowy należy zapewnić zabezpieczenie przed porażeniem.

Urządzenie należy umieścić tyłem lub bokiem do wysokich mebli kuchennych, urządzeń lub ścian. Jednakże, jedynie inne urządzenia lub meble o takiej samej wysokości co urządzenie mogą być umieszczone z drugiej strony.



Rys. A

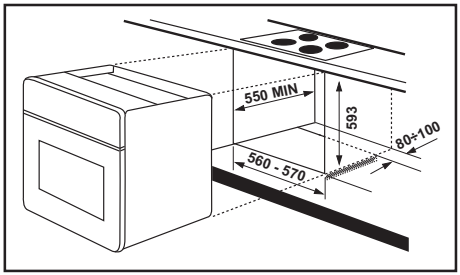


Rys. B

Wymiary piekarnika (Rys. A)

Instrukcje zabudowy

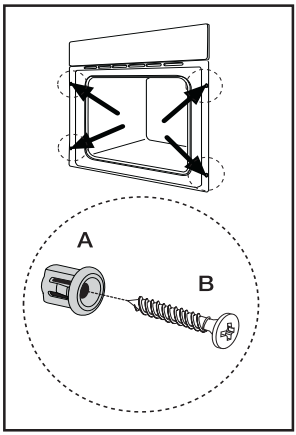
Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia do zabudowy, szafka kuchenna lub wnęka na urządzenie powinny mieć odpowiednie wymiary (Rys. B-C).



Rys. C

Mocowanie urządzenia do kredensu

1. Otworzyć drzwi piekarnika;
2. Przymocować piekarnik do szafki umieszczając cztery przekładki (Rys. D - A), które wpasowują się dokładnie do otworów w ramie, a następnie włożyć cztery śruby do drewna (Rys. D - B) dostarczone w komplecie.



Rys. D

Gwarancja/Serwis

Warunki gwarancji

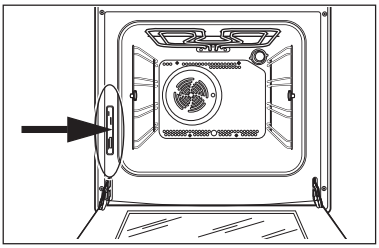
1. Electrolux Poland Sp. z o.o. gwarantuje, że zakupione urządzenie jest wolne od wad fizycznych zobowiązując się jednocześnie – w razie ujawnienia takich wad w okresie gwarancyjnym i w zakresie określonym niniejszym dokumentem – do ich usunięcia w sposób uzależniony od właściwości wady.
2. Ujawniona wada zostanie usunięta na koszt gwaranta w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do autoryzowanego punktu serwisowego Electrolux Poland.
3. W wyjątkowych przypadkach konieczności sprowadzenia części zamiennych od producenta termin naprawy może zostać wydłużony do 30 dni.
4. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty zakupu.
5. Sprzęt przeznaczony jest do używania wyłącznie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
6. Gwarancja nie obejmuje:

- a. uszkodzeń powstałych na skutek używania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi,
- b. uszkodzeń mechanicznych, chemicznych lub termicznych,
- c. uszkodzeń spowodowanych działaniem siły zewnętrznej np. przepięcia w sieci elektrycznej, wyładowania atmosferycznego,
- d. napraw i modyfikacji dokonanych przez firmy lub osoby nieposiadające autoryzacji Electrolux Poland,
- e. części z natury łatwo zużywalnych takich jak: żarówki, bezpieczniki, filtry, pokrętła.

7. Klientowi przysługuje wymiana sprzętu na nowy jeżeli po wykonaniu w okresie gwarancji czterech napraw nadal występują w nim wady. Przez naprawę rozumie się wykonanie czynności o charakterze specjalistycznym właściwym dla usunięcia wady. Pojęcie naprawy nie obejmuje: instalacji, instruktażu, konserwacji sprzętu, poprawy połączeń mechanicznych lub elektrycznych.
8. Wymiany sprzętu dokonuje autoryzowany punkt serwisowy Electrolux Poland lub jeśli jest to niemożliwe placówka sprzedaży detalicznej, w której sprzęt został zakupiony. Sprzęt zwracany po wymianie musi być kompletny, bez uszkodzeń mechanicznych. Niespełnienie tych warunków może spowodować nie uznanie gwarancji.
9. Montaż sprzętu wymagającego specjalistycznego podłączenia do sieci gazowej lub elektrycznej może być wykonany wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia pod rygorem utraty gwarancji.
10. Electrolux Poland nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego zainstalowania sprzętu lub napraw wykonanych przez osoby nieupoważnione.
11. Koszty nieuzasadnionego wezwania serwisu pokrywa klient.
12. Powyższa gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową.
13. Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski.
14. Warunkiem dokonania naprawy lub wymiany urządzenia w ramach gwarancji jest przedstawienie dowodu zakupu z wpisaną czytelnie datą sprzedaży, potwierdzoną pieczęcią i podpisem sprzedawcy.
Uwaga: uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować nieuznanie gwarancji.
Electrolux Poland Sp. z o.o.ul. Kolejowa 5/701-217 Warszawa tel. 22 434 73 00
e-mail: reklamacje@electrolux.pl
www.electrolux.pl

Serwis i części zamienne

Jeżeli kuchenka nie działa prawidłowo mimo wykonania wszystkich kontroli wymienionych w poprzednim rozdziale, należy skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym i określić typ usterki, model urządzenia (Mod.), jego numer produktu (Nr prod.) i numer seryjny (nr na tabliczce identyfikacyjnej). Tabliczka ta umieszczona jest na przedniej zewnętrznej krawędzi komory piekarnika.



Oryginalne części zamienne, dopuszczone przez producenta i posiadające ten symbol, są dostępne wyłącznie w naszych punktach serwisowych i w autoryzowanych sklepach z częściami zamiennymi.

Electrolux
Distriparts

Gwarancja europejska

Niniejsze urządzenie jest objęte gwarancją firmy Electrolux w każdym z niżej wymienionych krajów przez okres podany w gwarancji urządzenia lub określony ustawowo. W przypadku przeprowadzki właściciela urządzenia z jednego z poniższych krajów do innego, gwarancja zachowuje swoją ważność z następującymi zastrzeżeniami:

- Gwarancja na urządzenie obowiązuje od dnia zakupu. Datę zakupu należy potwierdzić przez okazanie dokumentu zakupu wydanego przez sprzedawcę urządzenia.
- Okres gwarancji na urządzenie oraz zakres gwarancji (wykonawstwo oraz części) są takie same, jak okres i zakres obowiązujące dla danego modelu lub serii urządzenia w nowym kraju zamieszkania.
- Gwarancja na urządzenie jest wydawana osobiście na pierwszego kupującego i nie można jej przekazać na innego użytkownika.
- Urządzenie zostało zainstalowane i jest eksploatowane wyłącznie do celów domowych zgodnie z instrukcjami firmy Electrolux. Użytkowanie do celów zawodowych jest wykluczone.
- Urządzenie zostało zainstalowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami nowego kraju zamieszkania.

Postanowienia niniejszej Gwarancji Europejskiej w żaden sposób nie ograniczają nabytych praw ustawowych.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	ZANUSSI
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	ZOB 580
3 ●	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-effi-ciëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmnings-funktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittings-functie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmnings-funktion:	Energian-kulutus Kuumennusta pa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0.79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	0.78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμισ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Anga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (Liter)	Netto-volumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbeladung:	Χρόνος για γήφιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings-tijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffekt-niveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Θόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsni-veau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Äänі (dB (A) re 1 pW)	

● Más eficiente / Lavt forbrug / Niedriger Verbrauch / Πιο αποδοτικό / More efficient / Économe

Bassi consumi / Efficient / Mais eficiente / Låg förbrukning / Vähän kuluttava

A B C D E F G

Menos eficiente / Høj forbrug / Hoher Verbrauch / Λιότερο αποδοτικό / Less efficient / Peu économe

Alti consumi / Inefficiënt / Menos eficiente / Hög förbrukning / Paljon kuluttava

●● 12 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l

●●● 35 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l

●●●● 65 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC

-	HR	SI	PL	HU	CZ	SK	RO	
1	Proizvođač	Proizvajalec	Producent	Gyártó	Výrobce	Výrobca	Producător	ZANUSSI
2	Model	Model	Model	Modell	Model	Model	Model	ZOB 580
3 ●	Klasa energetske djelotvornosti	Razred energijske učinkovitosti	Klasa energooszczędności	Energiahatékonysági osztály	Třída energetické účinnosti	Trieda energetickej hospodárnosti	Clasa de eficiență energetică	A
4	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagyományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convențional	
5	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringetéses konvekciós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnútené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	
	Potrošnja električne energije (kWh) Funkcija grijanja:	Poraba električne energije (kWh) Ogrevanje:	Zużycie energii (kWh) Funkcja podgrzewania:	Energiafogyasztás (kWh) Melegítés funkció:	Spotřeba energie (kWh) Funkce ohřevu:	Spotreba energie (kWh) Funkcia pečenie:	Consum de energie (kWh) Funcția de încălzire:	
6	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagyományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convențional	0.79 kWh
7	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringetéses konvekciós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnútené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	0.78 kWh
8	- Para	- Para	- Para	- Gőz	- Pára	- Para	- Vapori	
9	Neto zapremina (litara)	Neto prostornina (v litrih)	Pojemność użyteczna (w litrach)	Hasznos térfogat (liter)	Užitný objem (litry)	Využiteľný objem (litre)	Volum util (litri)	53
●● ●●● ●●●●	Veličina: - Mala - Srednja - Velika	Velikost: - Mala - Srednja - Velika	Wielkość: - Mała - Średnia - Duża	Méret: - Kicsi - Közepes - Nagy	Velikost: - Malá - Střední - Velká	Veľkosť: - Malá - Stredná - Veľká	Dimensiuni: - Mic - Mediu - Mare	
	Vrijeme pečenja normalno punog:	Čas kuhanja pri standardni obremenitvi:	Czas gotowania standardowej wielkości potrawy:	Normál mennyiség sütéséhez szükséges idő:	Čas pečení standardního množství:	Čas na upečenie pri štandardnej záťaži:	Durata de coacere pentru încărcătură normală:	
10	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagyományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convențional	43 min.
11	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringetéses konvekciós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnútené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	41 min.
12	Površina najvećeg pladnja za pečenje	Velikost največjega pekača	Powierzchnia największej tacy do pieczenia	A legnagyobb sütőlap területe	Plocha největšího pečicího plechu	Plocha najväčšieho plechu na pečenie	Suprafața tăvii de copt celei mai mari	1130 cm²
13	Buka (db (A) re 1 pw)	Hrup (db (A) re 1 pw)	Poziom hałasu (db (A) re 1 pw)	Zaj (db (A) re 1 pw)	Hlučnost dB(A) re 1pW	Hlučnosť (db (A) re 1 pw)	Zgomot (db (A) re 1 pw)	

● Veća djelotvornost / Večja učinkovitost / Większa sprawność / Hatékonyabb / Úspornė / Viac úsporná / Mai eficient

Manja djelotvornost / Manjša učinkovitost / Mniejsza sprawność / Kevésbé hatékony / Méně úsporné / Mniej úsporná / Mai puțin eficient

A B C D E F G

●● 12 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využiteľný objem/Volum util < 35 l

●●● 35 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využiteľný objem/Volum util < 65 l

●●●● 65 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využiteľný objem/Volum util

2002/40/EC

www.electrolux.com

www.electrolux.co.uk
www.electrolux.pl